

Codul alimentară – Fișa informativă nr. 14

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-502.11

O unitate alimentară trebuie să obțină o derogare de la autoritatea de reglementare așa cum se specifică în § 8-103.10 și în § 8-103.11 înainte să: ^{Pf}

(H) Germinare semințe sau boabe. ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Începând cu 1995, semințele germinate crude au devenit o sursă recunoscută de toxiinfecții alimentare în SUA. FDA și CDC au emis avertizări sanitare privind faptul că persoanele care sunt expuse unui risc mai mare de toxiinfecții alimentare ar trebui să evite consumul de germeni cruzi de alfalfa până când vor fi implementate metode de intervenție pentru a îmbunătăți siguranța acestor produse.

Întrucât nu s-a găsit niciun tratament pentru a elimina complet agenții patogeni, FDA recomandă testarea microbiană a apei folosite pentru irigare. Testarea de verificare se poate realiza pe loc în unitate, dacă sunt disponibile echipamente adecvate și personal calificat, sau se pot încheia contracte cu laboratoare private pentru efectuarea testelor necesare. Un tratament de dezinfectare a semințelor, realizat în asociere cu testarea microbiană, reduce probabilitatea de comercializare a produselor contaminate. Testarea se poate realiza pentru ambii agenți patogeni de interes, *E. coli* O157:H7 și *Salmonella*.

Germinarea semințelor sau boabelor

Produsele proaspete reprezintă un plus important într-un regim alimentar sănătos. Cu toate acestea, unele produse, inclusiv germeii, au fost implicate în toxiinfecții alimentare. Germeii cruzi și gătiți puțin, în special alfalfa, germeii de trifoi și fasole mung, au fost asociați cu toxiinfecții alimentare în numeroase focare. Microorganismele care se află deja pe semințe sau care sunt introduse în timpul procesului de germinare se dezvoltă rapid în timpul condițiilor ideale de germinare și încolțire. Din acest motiv, acum se impune existența unei derogări și a unui plan HACCP pentru germinarea semințelor sau boabelor într-un mediu de restaurant.

Germeii sunt definiți ca forme germinative ale semințelor și boabelor. Câteva exemple de germeni sunt:

- Alfalfa
- Trifoi
- Floarea soarelui
- Broccoli
- Muștar
- Ridiche
- Usturoi
- Mărar
- Mung
- Boabe de fasole albă/pinto/mov
- Boabe de soia
- Boabe de grâu (iarbă de grâu)

Până în prezent niciun tratament nu a demonstrat că elimină complet agenții patogeni de pe semințe sau germeni care generează toxiinfecții alimentare, fără să afecteze germinarea sau producția.

Prin urmare, trebuie luată toate măsurile de protecție pentru a împiedica dezvoltarea unui nivel ridicat de bacterii pe semințe sau germeni. Folosirea următoarelor „bune practici” din domeniul germinării va asigura obținerea unui produs sigur și sănătos. Aceste bune practici sunt disponibile online pe: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



Germeii de fasole mung și germeii de alfalfa sunt utilizați frecvent în restaurante.

Mai multe informații sunt disponibile pe site-ul FDA, <http://www.fda.gov>, dacă introduceți termenul „sprouts” (germeni) în fereastra de căutare sau pe pagina de internet OHA la adresa: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.