

Інформаційний бюлетень №18 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-302.11(A) (1)(C)

(A) Харчові продукти мають бути захищені від перехресного зараження за допомогою: (1) за винятком випадків, зазначених у пункті (1) (C) нижче, відокремлення сирих продуктів тваринного походження під час зберігання (довготривалого та тимчасового), приготування та демонстрації від:

(a) сирих готових до вживання продуктів, у тому числі інших сирих харчових продуктів тваринного походження, таких як риба для суші або молюски, чи іншої сирової готової до вживання їжі, такої як фрукти та овочі, ^P і

(b) приготовленої та готової до вживання їжі; ^P

(c) замороженої, комерційно обробленої та упакованої сирової їжі тваринного походження можна зберігати або виставляти разом із або над замороженою, комерційно обробленою та упакованою і готовою до вживання їжею.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Сирі продукти тваринного походження повинні бути розділені відповідно до послідовності температур приготування, оскільки температури приготування, як зазначено в § 3-401.11, базуються на даних термічної деструкції та очікуваному мікробному навантаженню. Наприклад, щоб запобігти перехресному зараженню, рибу та свинину, які потрібно готувати до внутрішньої температури 63°C (145°F) протягом 15 секунд, слід зберігати вище або подальше від сирової птиці, яку потрібно готувати до внутрішньої температури 74°C (165°F) протягом 15 секунд через значно вище очікуване мікробне навантаження. Виняток допускається для зберігання або демонстрації замороженої, комерційно упакованої сирової їжі тваринного походження, що знаходиться поряд або над замороженою, комерційно упакованою готовою до вживання їжею.

Зберігання сирих продуктів тваринного походження в морозильній камері

Історично так склалося, що ліцензовані заклади були зобов'язані відокремлювати сирі продукти тваринного походження, такі як яловичина, риба, птиця та свинина, один від одного, а також від готової до вживання їжі у холодильних та морозильних камерах. Зміни в Правилах харчової санітарії поширюють цю вимогу також на морозильні камери, але лише для сирих продуктів тваринного походження, якщо їхня комерційна упаковка розкривалася та/або харчові продукти перепакувувалися. Це пояснюється тим, що сирі або готові до вживання продукти харчування, упаковані на місці, становлять більший ризик перехресного зараження. Додаткові маніпуляції з продуктами, стікання під час процесу заморожування, часткове розморожування або неповне ущільнення на упаковці збільшують ризик перехресного зараження цими продуктами, упакованими всередині закладу.

Однак є виняток для зберігання або демонстрації невідкритої замороженої, комерційно упакованої сирової їжі тваринного походження, що знаходиться поряд або над замороженою, комерційно упакованою готовою до вживання їжею.

Конструкція та обслуговування обладнання морозильної камери має забезпечувати зберігання продуктів в замороженому стані. Необхідно вжити коригувальних заходів, якщо пристрій зберігання чи демонстрації продукції втрачає живлення або виходить з ладу іншим чином.

Зберігання у вертикальній морозильній камері:

Зберігайте відкриті упаковки або повторно упаковане м'ясо та інші продукти в такому порядку:

↓ ВЕРХНЯ ПОЛИЦЯ

Готова до вживання їжа: риба, стейк, гамбургер зі свинини, свинячий фарш, курка, інша птиця

↓ НИЖНЯ ПОЛИЦЯ



Сире м'ясо, птицю та морепродукти можна зберігати в морозильній камері разом із готовою до вживання їжею або над нею, якщо всі продукти були комерційно оброблені та упаковані

Зберігання у горизонтальній морозильній камері:

Допускається використання гладких контейнерів, виготовлених із непоглинаючого матеріалу, які можна очищувати, щоб відокремлювати продукти один від одного вздовж дна морозильної камери або морозильної скрині.