

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 27

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-501.17

### Готовые к употреблению, потенциально опасные про- дукты питания, маркировка даты.

На охлаждённых, готовых к употреблению продуктах питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры), которые после приготовления хранятся в заведении общественного питания более 24 часов, должна быть отчётливо указана дата или день, до которых продукт должен быть употреблён на месте, продан или утилизирован при условии хранения при температуре не более 5°C (41°F) не более семи дней. День приготовления считается днём 1.

За исключением случаев, перечисленных в параграфах (D)–(F) данного раздела, на охлаждённых, готовых к употреблению продуктах питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры), приготовленных и упакованных на предприятии пищевой промышленности, должна быть нанесена четкая маркировка в момент вскрытия оригинального контейнера в заведении общественного питания

### ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Хранение в холодильнике предотвращает превращение продуктов питания в опасные, значительно замедляя рост большинства микроорганизмов. Рост некоторых бактерий, таких как *Listeria monocytogenes*, значительно замедляется, однако не останавливается охлаждением. Через некоторое время эта бактерия и подобные ей организмы в готовых к употреблению продуктах питания могут сделаться опасными для общественного здоровья. Исходя из данных, полученных путём компьютерного предиктивного моделирования кривой роста *Listeria monocytogenes*, готовые к употреблению, потенциально опасные продукты питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры) могут храниться при температуре 5°C (41°F) в общей сложности 7 дней.

## Маркировка даты

Маркировка даты очень важна, так как это позволяет контролировать рост *Listeria monocytogenes*, бактерии, которая продолжает расти даже при температуре, поддерживаемой холодильником. Маркировка даты — это процесс, который гарантирует утилизацию продуктов питания до того, как эта бактерия получит возможность вызвать заболевание, передающееся с продуктами питания.

Маркируются датой продукты питания, которые:

- Готовы к употреблению и являются потенциально опасными,
- Не упакованы в герметичную упаковку в промышленных условиях и
- Хранятся более 24 часов

Если вы комбинируете в одном блюде продукты питания с разными сроками хранения, дата на готовом блюде должна совпадать с датой самого старого



На сыре фета в рассоле должна быть указана дата

включённого в него ингредиента. Вы сами решаете, как маркировать продукты питания в своём заведении, при условии, что все работники понимают эту маркировку и могут ясно объяснить её значение инспектору во время проверки. На продуктах питания, которые используются в течение 24 часов, указывать дату не обязательно.

Продукт питания должен быть утилизирован через семь дней, т. е. день, когда продукт был приготовлен или вскрыт плюс шесть дней. Например, продукт, приготовленный 1 мая, должен быть утилизирован 7 мая.

Если вы замораживаете продукты питания, вы можете остановить эти часы, однако дату заморозки/приготовления и разморозки нужно указывать на контейнере рядом с датой приготовления так, чтобы было ясно, что продукт не хранился при температуре 5°C (41°F) более семи дней в сумме. Подогревание продуктов питания не сбрасывает «часы» его срока годности.

Дата истечения срока годности, указанная на промышленной упаковке, связана с качеством продукта, а не его безопасностью, и не может использоваться вместо маркировки даты.

Маркировка даты **не** требуется для следующих продуктов питания в **промышленной упаковке**:

- Промышленные подкисленные заправки для салатов
- Приготовленные в промышленных условиях деликатесные салаты, такие как салат с ветчиной, салат с яйцами, салат с пастой, картофельный салат и салат с макаронами;
- Твёрдые сыры, содержащие не более 39% влаги, такие как чеддер, грюйер, пармезан, реджано и романо;
- Полутвёрдые сыры, содержащие более 39%, но не более 50% влаги, такие как голубые сыры, эдам, горгонзола, гауда и монтерей джек;
- Кисломолочные продукты, такие как йогурт, сметана и простокваша;
- Консервированная рыба, например, солёная сельдь и сушёная или солёная треска;
- Сухие ферментированные колбасы с длительным сроком хранения, такие как пепперони и генуэзская салями, в оригинальной оболочке; и
- Засоленные продукты с длительным сроком хранения, такие как прошутто и пармская ветчина

Программа предотвращения заболеваний,  
передающихся с продуктами питания

Октябрь 2018 г.

Oregon  
Health  
Authority