

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 31

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-501.14

Răcirea.

(A) Alimentele gătite care pot fi periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) trebuie răcite:

(1) În decurs de 2 ore de la 57 °C (135 °F) la 21 °C (70 °F);^P și

(2) În decurs de cel mult 6 ore de la 57 °C (135 °F) la 5 °C (41 °F) sau mai puțin.^P

(B) Alimentele care pot fi periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) trebuie răcite în decurs de 4 ore la 5 °C (41 °F) sau mai puțin dacă sunt preparate din ingrediente aflate la temperatura camerei, cum ar fi alimentele reconstituite și tonul la conservă.^P

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Răcirea în siguranță necesită eliminarea căldurii din alimente, suficient de rapid pentru a împiedica dezvoltarea microbilor. Timpul excesiv pentru răcirea alimentelor care pot fi periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) a fost identificat în mod constant drept unul dintre principalii factori care contribuie la toxiinfecțiile alimentare. În timpul răcirii lente, alimentele care pot fi periculoase (controlul timpului/temperaturii pentru siguranța alimentelor) sunt supuse dezvoltării unei serii de microorganisme patogene. Dacă alimentele nu sunt răcite în conformitate cu cerințele acestei norme, agenții patogeni se pot dezvolta într-un număr suficient pentru a genera toxiinfecții alimentare.

Dacă pasul de gătit anterior răcirii este adecvat și nu apare nicio recontaminare, toate microorganismele în afară de cele care formează spori, cum ar fi Clostridium perfringens sau Bacillus cereus, ar trebui să fie distruse sau inactivate. Cu toate acestea, conform situațiilor sanitare standard, alți agenți patogeni, cum ar fi Salmonella sau Listeria monocytogenes, pot pătrunde în alimente. Astfel, cerințele privind răcirea au la bază caracteristicile de dezvoltare ale microorganismelor care pot supraviețui sau pot fi agenți de contaminare ulterior gătitului și se pot dezvolta rapid în condiții cu temperaturi excesive.

Răcirea

Răcirea inadecvată este una dintre principalele cauze de toxiinfecții alimentare. Răcirea rapidă a alimentelor este importantă pentru a împiedica bacteriile să se dezvolte în alimente în timp ce acestea sunt în zona de pericol 5 °C - 57 °C (41 °F - 135 °F).

Alimentele trebuie răcite de la 57 °C (135 °F) la 21 °C (70 °F) în primele două ore și apoi sub 5 °C (41 °F) într-un interval total de șase ore de la inițierea procesului de răcire.

Iată cele mai bune modalități de răcire rapidă a alimentelor:

- Amplasarea preparatelor în tăvi subțiri
- Împărțirea alimentelor în porții mai mici sau mai subțiri (de ex. fripturile mari)
- Utilizarea de echipamente de răcire rapidă, cum ar fi baghetele de gheață
- Amestecarea alimentelor într-un recipient așezat într-o baie de apă cu gheață pe blat sau în chiuveta de pregătire a alimentelor
- Utilizarea de recipiente (cum ar fi metal în loc de plastic) care să faciliteze transferul de căldură
- Adăugarea de gheață ca ingredient (de ex. fasole prăjită, supă)

Răcirea alimentelor trebuie să aibă loc fără capac sau doar ușor acoperite și trebuie protejate împotriva contaminării de deasupra. Raftul de sus al camerei frigorifice poate fi un loc bun pentru răcirea alimentelor. Nu uitați să așezați recipientele cu spații între ele pe raft și să nu le stivuiți, deoarece astfel căldura ar rămâne în interior.

Este important să înregistrați temperatura alimentelor pe care le răciți și cât durează, pentru a ști că metoda de răcire funcționează.

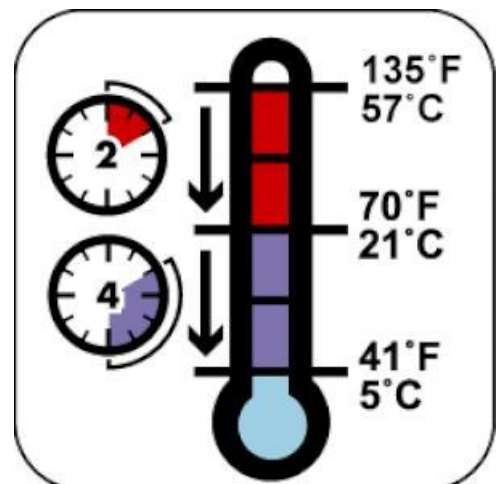
Fiți atenți la alimentele realizate din ingrediente aflate la temperatura camerei, cum ar fi tonul la conservă, pico de gallo proaspăt și salata de cartofi. Aceste alimente trebuie introduse imediat în came-

ra frigorifică (nu o unitate cu parte superioară de preparare) după ce sunt preparate, ca să se poată răci corespunzător la 5 °C (41 °F) în decurs de 4 ore

Răcirea în unitățile alimentare mobile

Este posibil ca unitățile alimentare mobile să nu poată răci alimentele care pot fi periculoase (PHF) cu excepția cazului când respectă una dintre următoarele condiții:

- Alimentele sunt răcite într-o unitate autorizată;
- Echipamentele de refrigerare comerciale sunt prezente în unitate; și
- Procedurile de răcire scrise sunt elaborate în avans de către operator și aprobate de autoritatea de reglementare înainte de efectuarea răcirii în unitate. Persoana responsabilă va ține jurnalele de răcire și va înregistra măsurătorile privind temperatura pentru a se asigura că alimentele sunt răcite corespunzător. Jurnalul de răcire trebuie păstrat în unitate 90 de zile și trebuie să fie disponibile pentru verificare în timpul inspecțiilor
- Unitățile de alimentație mobile autorizate înainte de 1 februarie 2020 trebuie să îndeplinească această cerință până la 1 iulie 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

Jurnalul de răcire

Răcirea alimentelor

- Timpul de răcire începe la 57 °C (135 °F). Alimentele pot fi lăsate la temperatura camerei până când temperatura lor scade la 57 °C (135 °F).
- Răciți de la 57 °C (135 °F) la 21 °C (70 °F) în 2 ore, apoi de la 21 °C (70 °F) la 5 °C (41 °F) în decurs de 4 ore.
- Dacă temperatura este mai mare de 21 °C (70 °F) în 2 ore, **reîncăziți la 74 °C (165 °F) și luați-o de la capăt.**
- Reîncăzirea se poate realiza doar **o dată**.
- După ce ajunge la 21 °C (70 °F), răciți la 5 °C (41 °F) în 4 ore.
- După ce ajunge la 5 °C (41 °F), pot fi acoperite, etichetate, date și depozitate în frigider.
- Timpul total de răcire nu poate depăși 6 ore sau **alimentele trebuie aruncate.**

Sfaturi pentru grăbirea procesului de răcire

- Folosiți metoda cu baia cu gheață așezând o oală mică cu mâncare în interiorul unei oale mai mari, plină jumătate cu gheață și jumătate cu apă, amestecând frecvent.
- Folosiți paleta cu gheață amestecând frecvent.
- Adăugați gheață ca parte a ingredientelor.
- Puneți oala în cea mai rece parte a frigiderului, parțial acoperită sau neacoperită.
- Împărțiți cantitățile mari de alimente în porții mai mici
- Împărțiți alimentele groase în straturi subțiri și introduceți-le în frigider.
- Folosiți de preferință oale de metal, deoarece se răcesc mai repede decât cele de plastic.

Data	Aliment	Ora începerii și Temp	La marcajul de 1 oră	La marcajul de 2 ore	De la 57 °C (135 °F) la 21 °C (70 °F) în 2 ore?	După 3 ore	După 4 ore	După 5 ore	După 6 ore	De la 21 °C (70 °F) la 5 °C (41 °F) în 4 ore?	Acțiuni corective?	Angajat	Verificat de mana-
Exemplu: 1/1/10	Tocană de vită	08:00 57 °C (135 °F)	09:00 38 °C (100 °F)	10:00 18 °C (65 °F)	Dacă Da, continuați Dacă Nu, reîncălziți	11:00 15,5 °C (60 °F)	12:00 10 °C (50 °F)	13:00 7 °C (45 °F)	14:00 3,3 °C (38 °F)	Da Capac, etichetă, Dată	Nu	AB	CD