

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 31

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 3-501.14

Охлаждение.

(А) Потенциально опасные продукты питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры) после тепловой обработки должны быть охлаждены:

(1) В течение 2 часов: с 57°C (135°F) до 21°C (70°F); Р и

(2) В течение не более 6 часов: с 57°C (135°F) до 5°C (41°F) или ниже. ^Р

(В) Потенциально опасные продукты питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры) должны быть охлаждены в течение 4 часов до 5°C (41°F) или ниже, если они приготовлены из ингредиентов при комнатной температуре, например, растворимые в воде продукты питания или консервированный тунец. ^Р

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Для безопасного охлаждения у продукта питания нужно отнять тепло достаточно быстро, чтобы предотвратить рост микроорганизмов. Слишком продолжительное охлаждение потенциально опасных продуктов питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры) регулярно оказывается одним из основных факторов в распространении заболеваний, передающихся с продуктами питания. Во время медленного охлаждения в потенциально опасных продуктах питания (продукты, которым для безопасности требуется контроль времени и температуры) наблюдается рост различных видов патогенных микроорганизмов. Если продукты питания не были охлаждены в соответствии с требованиями данного правила, количество патогенов может вырасти достаточно, чтобы вызвать заболевание, передающееся с продуктами питания.

Если тепловая обработка до охлаждения была достаточной и после этого продукт не подвергся повторному заражению, все микроорганизмы, за исключением споробразующих, таких как *Clostridium perfringens* и *Vacillus cereus*, должны быть уничтожены или деактивированы. Однако в условиях антисанитарии продукты могут быть повторно заражены другими патогенами, такими как сальмонелла или *Listeria monocytogenes*. Таким образом, требования к охлаждению основаны на параметрах роста микроорганизмов, которые могли пережить тепловую обработку или заразить продукт после неё, и быстро размножаются в условиях повышенной температуры.

Охлаждение

Неправильное охлаждение — это одна из основных причин распространения заболеваний, передающихся с продуктами питания. Скорость охлаждения очень важна, чтобы не допустить роста бактерий в продуктах питания в «опасном диапазоне» температур — 5–57°C (41–135°F).

Продукты питания должны быть охлаждены с 57°C (135°F) до 21°C (70°F) в течение первых двух часов, а затем до 5°C (41°F) или ниже в течение не более шести часов после начала охлаждения.

Ниже перечислены лучшие методы быстрого охлаждения продуктов питания:

- Размещение продуктов в неглубоких поддонах
- Разделение продуктов на порции меньшего размера или меньшей толщины (например, большие куски жаркого)
- Использование оборудования для быстрого охлаждения, например, Ice Wand
- Перемешивание продукта в контейнере, помещённом в ледяную баню, на столе или в раковине для готовки
- Использование контейнеров, которые ускоряют теплопередачу (например, металлических вместо пластиковых)
- Добавление льда в качестве ингредиента (например, в обжаренную фасоль, супы)

Во время охлаждения продукты питания должны находиться в открытых или неплотно закрытых контейнерах и защищены от попадания посторонних загрязнений сверху. Хорошим местом для охлаждения продуктов питания может служить верхняя полка холодильной комнаты. Контейнеры следует размещать на полках в один ряд и с промежутками, чтобы тепло не удерживалось внутри.

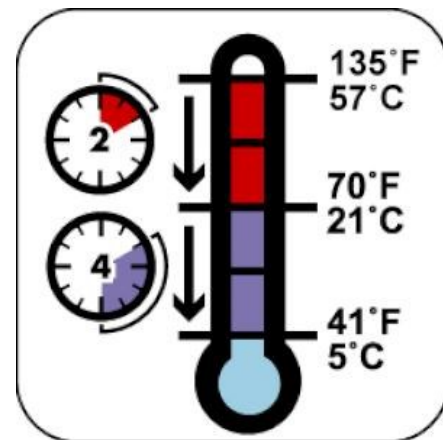
Во время охлаждения продуктов питания важно регистрировать их температуру и время охлаждения, чтобы следить за тем, работает ли этот метод охлаждения.

Обратите особое внимание на блюда, приготовленные из ингредиентов комнатной температуры, такие как консервированный тунец, свежий пико-де-гальо и картофельный салат. Эти продукты питания следует сразу после приготовления помещать в холодильную комнату (а не в верхнюю подготовительную камеру), чтобы они остыли ниже 5°C (41°F) в течение 4 часов

Охлаждение в передвижных пунктах общественного питания

Запрещается охлаждать потенциально опасные продукты питания в передвижных пунктах общественного питания, которые не могут обеспечить выполнения одного из следующих условий:

- Продукты питания охлаждаются в лицензированном кулинарном цехе;
- Передвижной пункт оборудован промышленным холодильным оборудованием; или
- Оператор заранее подготовил письменную инструкцию по охлаждению продуктов питания и одобрил её в регулирующем органе до того, как начать охлаждать продукты питания в передвижном пункте. Ответственное лицо обязано вести журнал охлаждения и записывать в него результаты измерения температуры, чтобы доказать, что продукты питания были охлаждены надлежащим образом. Журналы охлаждения должны храниться в передвижном пункте общественного питания в течение 90 дней и быть доступны для проверки во время инспекции



Copyright © International Association for Food Protection

