

Codul alimentară – Fișa informativă nr. 4

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Gătire/răcire și sous vide

OAD 333-150-0000, CAPITOLUL 3-502.12 (D)

(D) Cu excepția celor menționate în ¶ (C) din această secțiune, o unitate alimentară care ambalează alimente folosind procesul de gătire/răcire sau sous vide trebuie:

- (1) Să implementeze un plan HACCP care să conțină informațiile specificate în ¶ 8-201.14 (D); ^{Pf}
- (2) Să asigure că alimentele sunt:
 - (a) Preparate și consumate în unitate; ^{Pf}
 - (b) Gătite pentru a încălzi toate părțile alimentelor; ^P
 - (c) Protejate împotriva contaminării înainte și după gătire; ^P
 - (d) Introduse într-un ambalaj cu barieră împotriva oxigenului și sigilate înainte de gătire, sau introduse într-un ambalaj și sigilate imediat după gătire și înainte de a atinge o temperatură de sub 5°C (41°F); ^P
 - (e) Răcite la 5°C (41°F) în ambalajul sau punga sigilată; ^P
 - (f) Ținute într-un frigider care monitorizează permanent timpul și temperatura și care este verificat vizual de două ori pe zi; ^{Pf} și
 - (h) Etichetate cu denumirea produsului și data ambalării; ^{Pf} și
- (3) Să mențină înregistrările necesare pentru a confirma parametrii timp/temperatură de refrigerare pentru răcire și menținere a frigului:
 - (a) Să pună respectivele înregistrări la dispoziția autorității de reglementare la cerere; ^{Pf} și
 - (b) Să păstreze respectivele înregistrări timp de cel puțin 6 luni; ^{Pf} și
 - (4) Să implementeze proceduri operaționale scrise și un program de instruire. ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Ambele procese depind doar de timp/temperatură, ca singurele bariere împotriva dezvoltării agenților patogeni. Prin urmare, monitorizarea limitelor critice, inclusiv a celor stabilite pentru gătit pentru a distruge celulele vegetative, răcirea pentru a împiedica dezvoltarea în exces a sporilor/producția de toxine și menținerea unor temperaturi de depozitare scăzute pentru a împiedica dezvoltarea și/sau producerea de toxine de la orice agent patogen, este esențială. Controlul temperaturii trebuie monitorizat permanent electronic și examinat vizual de două ori pe zi pentru a verifica dacă temperaturile de refrigerare sunt adecvate.

Gătirea/răcirea reprezintă un proces prin care alimentele fierbinți sunt sigilate în pungi de plastic și răcite rapid. Cel mai frecvent acest lucru se realizează în baie de gheață/apă, dar există și alte opțiuni. Procesul de gătire elimină oxigenul și lasă un nivel scăzut de oxigen în alimente, chiar dacă punga de plastic poate fi etanșată cu o cantitate mare de aer în partea de sus a ambalajului. Acest proces este de regulă utilizat pentru loturi mari de supe sau sosuri.

Sous Vide [suu vid] este un termen francez care înseamnă „sub vid”, iar această metodă de pregătire a alimentelor devine tot mai populară în rândul cheflilor. Prin această metodă, ingredientele proaspete, crude sau cele gătite parțial sunt sigilate sub vid într-o pungă de plastic impermeabilă. Apoi punga este preparată la temperaturi relativ scăzute, într-o baie de apă.

Acest tip de ambalare mai poate fi denumit și ambalare cu conținut redus de oxigen (ROP). Deoarece mâncarea este ambalată într-o atmosferă cu nivel scăzut de oxigen, principalul motiv de îngrijorare este dezvoltarea și formarea de toxine de către *Clostridium botulinum* și dezvoltarea *Listeria monocytogenes*. Ambele microorganisme se pot dezvolta la temperaturi de refrigerare, astfel încât produsele nu pot fi depozitate la temperaturi de 3,5°C-5°C (38°F-41°F) mai mult de trei zile.

Pentru a folosi oricare dintre aceste procese trebuie depus un plan de analiză a riscurilor și punctele critice de control (HACCP) la inspectorul

sanitar local înainte de demararea procesului. Puteți găsi mai multe informații despre ce trebuie să cuprindă planul HACCP pe site-ul nostru web la adresa:

[www.healthoregon.org/
FoodSafety/Documents/
haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf)

Dacă refrigerarea nu este



Spată de porc ambalată, pregătită pentru gătit.

monitorizată electronic permanent în ceea ce privește timpul și temperatura, trebuie solicitată o derogare pentru gătire/răcire sau sous vide.

Dacă lăsați alimentele (cu excepția peștelui) în punga sigilată doar ≤ 48 de ore, atunci nu trebuie să depuneți un plan HACCP sau să solicitați o derogare.