

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 14

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 3-502.11

Заведение общественного питания обязано получить разрешение на отклонение от законодательных требований согласно параграфу 8-103.10 и в соответствии с требованиями параграфа 8-103.11 перед тем, как: ^{РГ}

(Н) Проращивать семена или бобы. ^{РГ}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

С 1995 г. необработанные пророщенные семена сделались в США признанным источником заболеваний, передающихся с продуктами питания. FDA и CDC выпустили рекомендации по охране здоровья, согласно которым люди с повышенным риском заболеваний, передающихся с продуктами питания, должны избегать употребления сырых проростков альфафалы до тех пор, пока не появятся методы, способные увеличить безопасность таких продуктов.

Так как, по данным исследований, ни один из методов не гарантирует полного уничтожения патогенов, FDA рекомендует проводить микробиологическое тестирование возвратных стоков. Контрольное тестирование может проводиться на месте, в заведении розничной торговли, при наличии соответствующего оборудования и квалифицированного персонала, либо в частной лаборатории, нанятой для проведения необходимых исследований. Дезинфекция семян в сочетании с микробиологическим тестированием снижает вероятность продажи заражённой продукции. Тестирование должно проверять наличие обоих опасных патогенов, *E. coli* O157:H7 и *Salmonella*.

Проращивание семян или бобов

Свежие продукты питания — это важная добавка к здоровой диете. Однако некоторые продукты, в том числе пророщенные семена, являются причинами заболеваний, передающихся с продуктами питания. Пророщенные семена без тепловой обработки или после недостаточной тепловой обработки, в особенности семена альфафалы, клевера и золотистой фасоли, имели отношение к вспышкам заболеваний, передающимся с продуктами питания. Микроорганизмы, которые уже находятся на семенах, или попали на них в ходе проращивания, быстро размножаются благодаря идеально подходящим для этого условиям всхожести ростков и проращивания. Из-за этого в настоящее время для проращивания семян или бобов в условиях ресторана требуется составить план анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) и получить разрешение на отклонение от законодательных требований.

Проростками считаются семена и бобы в проросшем состоянии. Примерами проростков являются:

- Альфафала
- Клевер
- Подсолнечник
- Брокколи
- Горчица
- Редис
- Чеснок
- Укроп
- Золотистая фасоль
- Фасоль, обыкновенная, пинто или многоцветковая
- Соевые бобы
- Зёрна пшеницы (ростки пшеницы)

До сих пор ни один способ обработки не продемонстрировал способность полностью уничтожать патогены, вызывающие заболевания, передающиеся с продуктами пита-

ния, на семенах и проростках, не влияя на процесс прорастания или на урожайность. Поэтому следует принимать все возможные меры предосторожности, чтобы предотвратить рост и распространение бактерий на семенах и проростках. Соблюдение следующих рекомендаций, выработанных на основе опыта проращивания в розничной торговле, поможет обеспечить безопасность и пользу для здоровья полученного продукта. Эти опытные рекомендации доступны в сети Интернет по адресу <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



Чаще всего в ресторанах используются проростки золотистой фасоли и альфафалы.

Больше информации можно найти на веб-сайте FDA по адресу <http://www.fda.gov>, введя «sprouts» в окно поиска, или на веб-странице ОНА по адресу <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.