

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 19

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAD 333-150-0000, CAPITOLUL 3-401.14

Alimentele de origine animală crude care sunt găsite folosind un proces de gătit discontinuu trebuie să fie:

(A) Supuse unui proces de încălzire inițială care să nu dureze mai mult de șaiszeci de minute; ^P

(B) Imediat după încălzirea inițială, trebuie răcite conform parametrilor pentru timp și temperatură specificați pentru produsele care sunt potențial periculoase la punctul ¶ 3-501.14 (A); ^P

(C) După răcire, trebuie menținute congelate sau reci, așa cum se specifică pentru produsele care sunt potențial periculoase la punctul ¶ 3-501.16 (A)(2); ^P

(D) Înainte de vânzare sau servire, trebuie găsite folosind un proces care încălzește toate părțile preparatului la o temperatură și o durată care respectă una dintre metode, în funcție de preparatul gătit, așa cum se specifică la punctul 3-401.11. ^P

(E) Trebuie răcite conform parametrilor pentru timp și durată specificați pentru alimentele găsite care sunt potențial periculoase la punctul 3-501.14 (A) dacă niciunul nu este menținut cald conform specificațiilor de la punctul ¶ 3-501.16(A), servite imediat sau păstrate folosind timpul drept element de control pentru sănătatea publică așa cum se specifică în § 3-501.19 după gătirea completă; ^P și

(F) Trebuie pregătite și depozitate în conformitate cu procedurile scrise, așa cum se specifică în normă.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Această procedură abordează dezvoltarea bacteriilor care formează spori, cum ar fi Clostridium perfringens, și a agenților patogeni vegetativi, cum ar fi Salmonella. Procesul de încălzire inițială nu elimină în totalitate acești agenți patogeni, dar reduce numărul de organisme concurente prezente pe alimentele de origine animală crude. Unitatea trebuie să identifice alimentele care au fost doar parțial găsite și răcite pentru a se asigura că respectivele alimente nu sunt confundate de lucrătorii din domeniul alimentară cu alimente care au fost găsite complet și sunt gata pentru consum.

Gătitul discontinuu al alimentelor de origine animală crude

Numeroase unități gătesc parțial alimentele dinainte, astfel încât să poată livra preparatele mai rapid pentru fiecare comandă la momentul servirii. Aceasta este o practică frecventă pentru firmele de catering, care adeseori „marchează” puil sau fripturile pe grătar înaintea unui eveniment, apoi finalizează procesul de gătit la fața locului. Acest proces se mai poate numi și „blanșare” sau „gătit parțial”.

Gătitul discontinuu este gătitul alimentelor într-o unitate alimentară folosind un proces în care încălzirea inițială a alimentelor este întreruptă intenționat, astfel încât alimentele să poată fi răcite și păstrate pentru gătitul complet la un moment ulterior, înainte de vânzare sau servire. Gătitul discontinuu nu include procedurile de gătit care implică doar întreruperea temporară sau încetinierea unui proces de gătit continuu în alt mod, cum ar fi ungerea unui curcan.

Depozitarea acestor alimente de origine animală găsite parțial este identică cu cea a produselor crude deoarece ambele trebuie să fie găsite în continuare la temperatura de gătit finală corectă specificată în normă (cu excepția cazului când clientul dorește altfel) și marcarea datei nu este necesară.

Unitatea trebuie să obțină aprobarea prealabilă a procedurilor scrise din partea autorităților de reglementare

Procesul pentru fiecare aliment:

- Trebuie supus unui proces de încălzire inițială care să nu dureze mai mult de șaiszeci de minute
- Imediat după încălzirea inițială, trebuie răcit conform parametrilor de timp și temperatură specificați
- După răcire, trebuie menținut congelat sau rece

- Trebuie gătit folosind un proces care încălzește toate părțile preparatului la o temperatură și pentru o durată care să respecte punctul 3-401.11
- Apoi trebuie răcit conform 3-501.14(A) sau menținut cald la peste 57°C (135°F), servit imediat sau păstrat folosind timpul drept element de control pentru sănătatea publică

Procedura scrisă trebuie:

- Să descrie cum urmează să fie monitorizate/documentate cerințele și acțiunile corective care trebuie luate dacă nu sunt îndeplinite cerințele;



Firmele de catering gătesc parțial carnea înainte de a o „finisa” la un eveniment.

- Să descrie modul în care alimentele, după încălzirea inițială, dar înainte de gătitul complet, urmează să fie marcate sau identificate altfel drept alimente care trebuie găsite înainte de a fi oferite pentru vânzare sau servire; și
- Să descrie modul în care alimentele trebuie separate de alimentele gata pentru consum.