

Інформаційний бюлетень №31 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-501.14

Охолодження.

(А) Приготовану потенційно небезпечну їжу (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу) слід охолоджувати:

(1) протягом 2 годин від 57°C (135°F) до 21°C (70°F);^P і

(2) загалом протягом 6 годин від 57°C (135°F) до 5°C (41°F) або менше.^P

(В) Потенційно небезпечна їжа (безпечне використання якої потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу) має бути охолоджена протягом 4 годин до 5°C (41°F) або менше, якщо вона готується з інгредієнтів при температурі навколишнього середовища, наприклад, відновлена їжа та консервовані тунець.^P

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Безпечне охолодження вимагає досить швидкого видалення тепла з їжі, щоб запобігти розвитку мікробів. Надмірний час для охолодження потенційно небезпечних харчових продуктів (безпечне використання яких потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу) незмінно вважається одним із головних факторів, що сприяють розвитку захворювань харчового походження. Під час повільного охолодження в потенційно небезпечних харчових продуктах (безпечне використання яких потребує дотримання спеціальних режимів температури і часу) може відбуватися зростання різноманітних патогенних мікроорганізмів. Якщо їжа не охолоджується відповідно до вимог цього правила, кількість патогенів може достатньо збільшитися, щоб спричинити харчові захворювання.

Якщо етап приготування перед охолодженням є адекватним і не відбувається повторного зараження, усі мікроорганізми, окрім тих, що утворюють спори, такі як *Clostridium perfringens* або *Bacillus cereus*, мають бути знищені або інактивовані. Однак за незадовільних санітарних умов інші патогени, такі як *Salmonella* або *Listeria monocytogenes* можуть бути занесені повторно. Таким чином, вимоги до охолодження базуються на характеристиках росту організмів, які можуть вижити або бути забруднювачами після приготування їжі та швидко рости в умовах ненаалежного температурного режиму.

Охолодження

Неправильне охолодження є однією з основних причин харчових захворювань. Швидке охолодження їжі є важливою умовою, щоб бактерії не розмножувалися в їжі, поки вона знаходиться в небезпечній зоні (5°C (41°F) – 57°C (135°F)).

Їжа має бути охолоджена від 57°C (135°F) до 21°C (70°F) протягом перших двох годин, а потім до температури нижче 5°C (41°F) протягом загалом шести годин після початку процесу охолодження.

Ось найкращі способи швидкого охолодження їжі:

- розміщення їжі в неглибокі каструлі (сковорідки)
- поділ їжі на менші або тонкі частини (наприклад, велика печеня)
- використання обладнання для швидкого охолодження, наприклад, крижаних паличок
- перемішування їжі в контейнері, поставленому у ванну з крижаною водою на столі або в раковині для приготування їжі
- використання контейнерів (наприклад, металевих замість пластиків), які полегшують передачу тепла
- додавання льоду як інгредієнта (наприклад, пересмажені боби, супи)

Їжа, що охолоджується, повинна бути відкритою або нещільно накритою та захищеною від забруднення згори. Хорошим місцем для охолодження їжі може бути верхня полиця вашої холодильної камери. Обов'язково розташуйте контейнери на полиці з відстанню між ними, а не складайте їх стопкою, щоб утримувати тепло всередині.

Аби переконатися, що ваш метод охолодження працює, важливо реєструвати температуру їжі, яку ви охолоджуєте, і час, який витрачається.

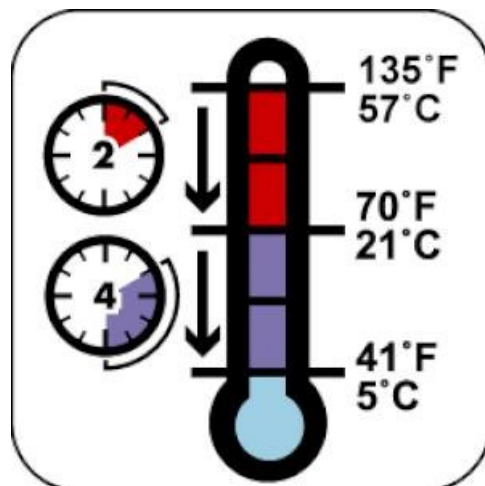
Зверніть увагу на продукти, виготовлені з інгредієнтів кімнатної температури, як-от консервовані тунець, свіже піко-де-гайо та картопляний салат. Ці продукти необхідно відразу ж поміщати в

холодильну камеру (а не у верхню частину для приготування їжі) після того, як вони будуть приготовані, щоб вони могли охолонути до температури нижче 5°C (41°F) протягом 4 годин.

Охолодження у мобільних пунктах харчування

Мобільні пункти харчування не можуть охолоджувати потенційно небезпечні харчові продукти (PHF), якщо вони не відповідають одній з наступних умов:

- їжа охолоджується в ліцензованому закладі;
- в зазначеному пункті передбачено комерційне холодильне обладнання; або
- письмові процедури охолодження готуються оператором заздалегідь і затверджуються регуляторним органом перед проведенням охолодження у відповідному пункті. Відповідальна особа повинна вести журнали охолодження та записувати результати вимірювання температури, щоб документально підтвердити належне охолодження їжі. Журнали охолодження мають зберігатися у відповідному пункті протягом 90 днів і бути доступними для перегляду під час перевірок.
- Мобільні пункти харчування, які отримали ліцензію до 1 лютого 2020 р., мають відповідати цій вимозі до 1 липня 2020 р.



Copyright © International Association for Food Protection

Журнал охолодження



Охолодження їжі

- Час охолодження починається при температурі 57°C (135°F). Їжу можна залишити при кімнатній температурі, поки вона не знизиться до 57°C (135°F).
- Охолодіть від 57°C (135°F) до 21 °C (70°F) за 2 години, потім від 21°C (70°F) до 5°C (41°F) за 4 години.
- Якщо температура перевищує 21°C (70°F) за 2 години, **розітрійте її до 74°C (165°F) і почніть спочатку**.
- Повторне розігрівання можна зробити лише **один** раз.
- При температурі 21°C (70°F) охолодіть до 5°C (41°F) за 4 години.
- Після досягнення температури 5°C (41°F) її можна накривати, маркувати, датувати та зберігати в холодильнику.
- Загальний час охолодження не може перевищувати 6 годин, **інакше їжу потрібно викинути**.

Поради щодо прискорення процесу охолодження

- Використовуйте метод крижаної ванни, помістивши меншу каструлю з їжею у більшу каструлю, наповнену наполовину льодом і наповнену водою, часто помішуючи.
- Використовуйте лопатку для льоду, часто помішуючи.
- Додайте під як частину інгредієнта.
- Поставте каструлю в найхолоднішу частину холодильника, нещільно накривши або не накривши кришкою.
- Розділіть велику кількість їжі на менші порції.
- Товсті продукти харчування розкладіть тонкими шарами і поставте в холодильник.
- Краще використовувати металеві каструлі, оскільки вони охолоджують їжу швидше, ніж пластикові.

Дата	Харчові продукти	Час початку і температура	На позначці 1 година	На позначці 2 година	Від 57°C (135°F) до 21 °C (70°F) за 2 години?	Через 3 години	Через 4 години	Через 5 годин	Через 6 годин	Від 21°C (70°F) до 5°C (41°F) за 4 години?	Коригувальні дії?	Працівник	Перевірено менеджером
Приклад: 1/1/10	рагу з яловичини	8:00 57°C (135°F)	9:00 38°C (100°F)	10:00 18°C (65°F)	Якщо Так, продовжуйте Якщо Ні, розітрійте	11:00 16°C (60°F)	12:00 10°C (50°F)	13:00 7°C (45°F)	14:00 3°C (38°F)	Так Кришка, етикетка, Дата	Ні	AB	CD