

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 11

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

تقطيع الخضراوات الورقية

قواعد ولاية أوريغون الإدارية
رقم 333-150-0000
الفصل 1-201.10 (B)

يُقصد بـ «الغذاء المشتبه في سلامته» (الغذاء الذي يستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامته) «الغذاء الذي يتطلب التحكم في عنصري الوقت ودرجة الحرارة لضمان سلامته عن طريق الحد من نمو الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض أو تكون السموم.

في حالة تقطيع الخضراوات الورقية الطازجة في المنشأة، يتعين التخلص من المنتج المقطع في حالة عدم بيعه أو تقديمه خلال 7 أيام.

كما يتعين التخلص من مزيج السلطة المعالج تجارياً والمعبأ في أكياس أو عبوات بعد فتح الكيس أو العبوة في حالة عدم بيعه أو تقديمه خلال 7 أيام.

في السنوات الأخيرة، حدث تفشي للأمراض المنقولة عن طريق الغذاء وعمليات سحب المنتجات المصاحبة لتقطيع الخضراوات الورقية الملوثة بالأمراض.

أشارت قواعد الإصحاح الغذائي بولاية أوريغون إلى الخضراوات الورقية المقطعة بصفتها من الأغذية المشتبه في سلامتها التي يتعين حفظها في درجة حرارة 41° فهرنهايت (5° م) أو أقل. يُقصد بـ «الخضراوات الورقية المقطعة» الخضراوات الورقية الطازجة التي تم تقطيعها عموماً، أو تقطيعها إلى قطع صغيرة، أو إلى شرائح، أو فرمها، أو قصها.



الخضراوات الورقية المقطعة لا تتضمن الأعشاب، مثل الكزبرة، أو البقدونس

للتحقق من حفظ الخضراوات الورقية المقطعة باردة على النحو المناسب، فس درجة حرارة المنتج باستخدام مسبار دقيق لقياس درجة الحرارة عن طريق إدخال طرف المسبار في جزء الجذع الرفيع بالورقة. بخصوص الأكياس محكمة الغلق المعبأ بها المنتج، أدخل مسبار قياس درجة الحرارة بين المنتجات المعبأة أو قم بلف الكيس بإحكام حول المسبار للتأكد من ملاسته للمنتج بشكل مناسب.

من أمثلة الخضراوات الورقية:

- جميع أنواع الخس (إيسبرغ، الخس الروماني، خس رأس الزبدة، أوراق الخس، والخس ذو الأوراق الصغيرة)
- إسكارول
- الهندباء
- سبرينج ميكس
- السبانخ
- الكرنب
- الملفوف
- الجرجير
- السلق

نطبق ذلك على الخضراوات الورقية المقطعة المعالجة، مثل مزيج السلطة والسبانخ المعبأة، والخضراوات الورقية التي تم تقطيعها «داخل المنشأة» في منشأة الأغذية.

ولا يتضمن ذلك رؤوس الخس الكاملة أو السلع الزراعية الخام الأخرى الكاملة، ولا يتضمن «التقطيع» إزالة الأوراق الخارجية والتخلص منها، وهو إجراء شائع للعرض في بيئات خدمات بيع الأطعمة بالتجزئة، مثل متاجر البقالة.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تم تصنيف الخضراوات الورقية المقطعة على أساس كونها غذاء مشتبه في سلامته (TCS) لأنها توفر بيئة تدعم بالفعل نمو الأمراض عندما تحفظ دون التحكم في درجة الحرارة بعد تعرض السائل الداخلي والمواد المغذية للهواء بعد قطع الورقة. يؤدي التقطيع أو القص إلى تغيير الخصائص الفيزيائية (أي إتلاف الطبقة الشمعية) والعمليات الكيميائية الحيوية للورقة ويوفر للميكروبات فرص لغزو الأنسجة.

من الممكن أن يحدث تلوث الخضراوات الورقية بالأمراض في الحقل، أو منشآت التبريد، أو مرافق التعبئة، أو وحدات المعالجة، أو مركبات النقل، أو المنشآت الغذائية، وبغض النظر عن مكان أو كيفية حدوث التلوث، يمنع التبريد المناسب في المنشآت الغذائية نمو الأمراض التي قد تنشأ عن تقطيع الخضراوات الورقية.