

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 12

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

الطماطم المقطعة

الصحة في ولاية أوريغون.

يجب تخزين الطماطم المقطعة بشكل منفصل عن المنتجات الطازجة وغير المغسولة، واللحوم النيئة، والمأكولات البحرية.

يتعين إبانة التاريخ على الطماطم المقطعة الطازجة ومنتجات الطماطم المطهية واستخدامها أو التخلص منها في غضون 7 أيام.

توصيات إضافية:

- تجنب استخدام حبات الطماطم التالفة أو الفاسدة



يجب حفظ الطماطم المقطعة في المبردات بشكل فوري.

- اغسل جميع حبات الطماطم جيدًا بالماء الجاري. لا يوصى باستخدام الصابون أو المطهرات.

- قم بتبريد حبات الطماطم الكاملة والمغسولة قبل تقطيعها إلى شرائح بحيث تكون درجة حرارتها دون 41° فهرنهايت (5° م) بالفعل.

اقتترنت حالات التفشي المؤخرة للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية بأنواع مختلفة من الطماطم المقطعة الملوثة بالأمراض، خاصة السلمونيلا.

أشارت قواعد الإصحاح الغذائي بولاية أوريغون إلى الطماطم المقطعة بصفتها من الأغذية المشتبه في سلامتها التي يتعين حفظها في درجة حرارة 41° فهرنهايت (5° م) أو أقل أو حفظها ساخنة في درجة حرارة مرتفعة 135° فهرنهايت (57° م) أو أعلى.

يلزم حفظ الطماطم ومنتجات الطماطم التالية تحت ضوابط درجات حرارة آمنة:

- الطماطم الطازجة المقطعة على هيئة شرائح، أو مكعبات، أو قطع صغيرة.

- الطماطم المقطعة التي تستخدم كمكون في طعام آخر مثل الصلصة، والسلطة، والجواكامولي (سلطة الأفوكادو المكسيكية)، وما إلى ذلك.

- الطماطم المطهية والتوماتيلو.

- الطماطم ومنتجات الطماطم المطهية المعلبة/ المعالجة للاستخدام التجاري عند فتحها، ما لم تثبت وثائق المصنّع المكتوبة أن المنتج ليس من الأطعمة التي يشتبه في سلامتها.

تحتاج عملية التخمير في الموقع بالمطعم التي تستهدف حفظ الأغذية التي لها فترة تخزين طويلة (دون اشتراطات درجة الحرارة) إلى تصريح من هيئة

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

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

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تاريخيًا، تعد الفاكهة والخضراوات غير المطهية من الأطعمة التي لا يشتبه في سلامتها (لا تستلزم التحكم في الزمني/التحكم في درجة الحرارة لضمان سلامتها) ما لم تتسبب وبائيًا في تفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية وما لم تدعم نمو البكتريا المسببة للأمراض في غياب التحكم في درجة الحرارة. منذ عام 1990، ارتبط ما لا يقل عن 12 فاشية للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في العديد من الولايات بأنواع مختلفة من الطماطم، وخلال الفترة من 1998 - 2006، مثلت الفاشيات ذات الصلة بالطماطم نحو 17% من الفاشيات المتعلقة بالمنتجات التي أبلغت بها إدارة الغذاء والدواء الأمريكية. عُدت السلمونيلا مسبب الأمراض مثير القلق الأكثر ارتباطًا في غالب الأمر بالفاشيات ذات الصلة بالطماطم. تم تقديم توصيات لمنع التلوث في منشآت تقديم الأطعمة ومتاجر بيع الأطعمة بالتجزئة وبغرض الحد من نمو البكتريا المسببة للأمراض عند تلوث الطماطم الطازجة والذي قد يكون حدث بالفعل (بغض النظر عن مكان حدوث التلوث).