

# Waraaqda Xaqiiqooyinka Xeerka Cuntada #12

Waxa loo baahan yahay in aad ka ogaato Xeerka

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,  
CUTUBKA 1-201.10(B)**

Qeexitaan "Cuntooyinka Khatarta Keeni kara (Xakamaynta wakhtiga/ heerkulka badqabka cuntada)" micnaheedu waa cunto u baahan xakamaynta wakhti/ heerkul badqabka dartiis (TCS) si loo yareeyo koritaanka jeermisyada il-ma-aragtada ah ama sa-maysanka sunta.

## **SABABAHA LA XIRII- RA CAAFIMAADKA BULSHADA:**

Taariikhiyan, miraha iyo qudaarta aan la karin waxaa lagu tirin jiray in aanay ahayn cunto khatar keeni karta "non-PHF" (cunto aan u baahneyn in la xakameeyo wakhtiga/heerkulka "Cuntada aan TCS ahayn") in ay cudur ahaan ugu faafaan cudurada cuntada laga qaado maahane ayna awoodaan in ay gacan ka gaystaan taageeridda koritaanka bakteeriyada jeermiska ah marka aan la isticmaalayn xakamaynta heerkulka. Ilaa 1990, ugu yaraan 12 cudur oo dillaacay oo xanuunada cuntada ka dhasha ah oo heer gobol ah ayaa lala xiriiyay noocyada kala duwan ee yaanyada. Laga bilaabo 1998 – 2006, cudurada dillaacay ee la xiriiyay yaanyada waxay gaarayaan 17% oo ah cudurada dillaaca ee wax soosaarka la xiriira taas oo lagu wargeliyey FDA. *Salmonella* ayaa ahaa jeermiska welwelka leh oo inta badan lala xiriiyo cudurada ka dilaaca yaanyada. Talo soojeedino ayaa la keenay si looga hortago wasakhowga ka dhaca goobaha adeegyada cuntada iyo bakhaarada cuntada ee ta-faariiqda ah iyo yaraynta koritaanka bakteeriyada jeermiska ah marka wasakhowga yaanyada cusub uu dhaco (ayada oo aan loo eegayn goobta wasakhowga ka dhacay).

## **Yaanyada Jarjaran**

Cuduradii cuntada ka dhashay ee dilaacay dhawaan waxaa lala xiriiyay noocyada kala duwan ee yaanyada la jarjaray ee ay jeermisyadu wasakheeyeen, khaasatan *Salmonella*.

Shuruucda Fayadhowrka Cuntada Oregon waxay yaanyada la jarjaray ku tirisay in ay tahay cunto khatar keeni karta taasoo ay tahay in lagu ilaaliyo heerkul gaaraya 41°F (5°C) ama ka yar ama lagu ilaaliyo kulayl gaaraya 135°F (57°C) ama ka sareeya.

Yaanyada iyo wax soosaarada yaanyada ee soo socda waxay u baahnaa doonaan in lagu ilaaliyo xakamaynta heerkul ammaan ah:

- Yaanyada cusub ee jarjaran, la dildilaaciyay, ama googo'an
- Yaanyada jarjaran ee loo isticmaalo in lagu daro cunto kale sida salsa, salads, guacamole, iwm.
- Yaanyo la kariyay iyo tomatillos
- Yaanyada ganacsi ahaan loo gasacadeeyo/diyaariyo iyo waxyaabaha laga sameeyo yaanyada marka la furayo, in dukumiinti qoraal ah oo ka socda soo saaraha uu cad-daynayo in wax soosaarku yahay cunto aan khatar keenayn maahane

Ku aysiidhaynta goobta maqaaxida si loo helo cuntada wakhtiga dheer marfishka oolaysa (ma jiraan shuruudo heerkul) waxa ay u baahan tahay kala duwanaansho ka imaa-

naya Maamulka Caafimaadka Oregon.

Yaanyada jarjaran waa in lagu kaydiyo si gaar ka ah wax soosaarka cayriinka ah, aan la dhaqin, hilibka iyo cuntada badda ee cayriinka ah

Yaanyada cusub ee la jarjaray iyo wax soosaarka yaanyada la kariyay waa in ay ahaadaan kuwo taariikh ahaan u calaamadaysan lana isticmaalay ama la daadshay 7 maalmood gudahood.

Talo soojeedinada dheeraadka ah:

- Ka fogow isticmaalka yaanyada waxyeelowday ama xumaatay



**Yaanyada la soo jarjaray waa in la qaboojiyaa isla markiiba.**

- Si adag ugu dhaq yaanyada oo iswadata biyo soconaya. Istimmaalka saabuunta ama oomada laguma talinayo
- Talaagadda gali yaanyooyinka iskudhan, aad dhaqday kahor inta aadan jarjarin si islamarkaaba ay uga hoos maraan heerkulka 41°F (5°C)