

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 18

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

حفظ الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني في المجمد

التخزين بالمجمد الراسي:
يجب تخزين العبوات المفتوحة أو اللحوم المعتقة والأطعمة الأخرى المعاد تعبئتها بحسب الترتيب التالي:

الرف العلوي
الأطعمة الجاهزة للأكل الأسماك،
وشرائح اللحم، والهيمبورغر المعد
من لحم الخنزير، لحم الخنزير
المفروم، الدجاج، والدواجن
الأخرى الرف السفلي



يمكن تخزين اللحوم النيئة والدواجن والمأكولات البحرية مع الأطعمة الجاهزة للأكل أو أعلاها في المجمد إن كانت جميع الأصناف معالجة تجارياً ومعبأة.

التخزين بالمجمد الأفقي:
من المقبول استخدام عبوات خفيفة، غير قابلة للامتصاص، وقابلة للتنظيف لفصل المنتجات عن بعضها بعضاً عبر الجزء الأسفل من المجمدات العمودية أو الصندوقية.

قديمًا كان يُشترط على المنشآت المرخصة فصل الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني، مثل اللحم البقري، والأسماك، والدواجن، ولحم الخنزير عن بعضها وكذا عن أية أطعمة جاهزة للأكل في الثلاجات وغرف التبريد. التغيير الذي استحدثته قواعد الإصحاح الغذائي يمدد هذا الاشتراط إلى وحدات **المجمد** كذلك، ولكن ذلك فيما يتصل بالأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني فقط في حالة فتح عبوتها التجارية و/ أو إعادة تعبئة الطعام. يعود ذلك إلى أن الأطعمة النيئة أو الجاهزة للأكل التي يتم تعبئتها في الموقع تزيد من خطر انتقال التلوث. يترتب على الإجراءات الإضافية من مناولة المنتج، أو التسريب أثناء عملية التجميد، أو الذوبان الجزئي، أو عدم ختم العبوات بالكامل زيادة خطر انتقال التلوث من هذه المنتجات المعبأة داخل المنشأة.

ومع ذلك، يسمح باستثناء الأطعمة المشتقة من مصدر حيواني النيئة **المجمدة**، والمعبأة تجارياً في عبوات غير مفتوحة بغرض تخزينها أو عرضها بجوار الأطعمة الجاهزة للأكل المجمدة، والمعبأة تجارياً أو أعلاها.

يجب تصميم المجمد وصيانته للمحافظة على الأطعمة في حالة تجمد. يجب اتخاذ إجراء تصحيحي في حالة انقطاع الكهرباء عن وحدة التخزين أو العرض أو تعطّلها.

قواعد ولاية أوريغون الإدارية
رقم 333-150-0000
الفصل 3-302.11 (I)(A)(C)

(A) تخضع الأغذية للحماية ضد انتقال التلوث عن طريق: (1) باستثناء ما هو محدد في البند (1) (c) أدناه، فصل الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني أثناء التخزين، والإعداد، والحفظ والعرض عن:
(a) الأطعمة النيئة الجاهزة للأكل بما في ذلك الأطعمة النيئة الأخرى المشتقة من مصدر حيواني مثل فصل الأسماك عن السوشي أو المحار الرخوي، أو الأطعمة النيئة الأخرى الجاهزة للأكل مثل الفاكهة والخضراوات، بند ذ أولوية
(b) والأطعمة المطهية الجاهزة للأكل؛ بند ذ أولوية
(c) يجوز حفظ الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني المجمدة، والمعالجة تجارياً، والمعبأة أو عرضها مع الأطعمة الجاهزة للأكل المجمدة، والمعالجة تجارياً، والمعبأة أو أعلاها.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

يتم فصل الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني استناداً إلى تتابع درجات حرارة الطهي حيث إن درجات حرارة الطهي على النحو المحدد في المادة 3-401.11-3 تعتمد على بيانات التفكك الحراري والحمل الميكروبي المتوقع، فعلى سبيل المثال، لمنع انتقال العدوى، تُخزن الأسماك ولحم الخنزير اللذين يلزم طهيهما في درجة حرارة داخلية 145° فهرنهايت لمدة 15 ثانية، أعلى الدواجن النيئة، التي يجب طهيها في درجة حرارة داخلية 165° فهرنهايت لمدة 15 ثانية أو بعيداً عنها بسبب الحمل الميكروبي المرتفع المتوقع. يُسمح باستثناء الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني المجمدة، والمعبأة تجارياً بغرض تخزينها أو عرضها بجوار الأطعمة الجاهزة للأكل