

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 19

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

الطهي غير المستمر للأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني

الفصل 3-401.14 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

تراعى الاعتبارات التالية عند طهي الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني بطريقة الطهي غير المتواصل:

(A) أن تخضع لعملية تسخين مبدئية لا تتجاوز مدتها ستين دقيقة؛ بند أولوية (B) أن يتم التبريد، عقب التسخين المبدئي فوراً، طبقاً لمعاملات الوقت ودرجات الحرارة المحددة للأطعمة المطهية المشتبه في سلامتها طبقاً للمادة 3-501.14 (A)؛ بند أولوية (C) أن يتم الحفظ، بعد التبريد، في حالة مبردة أو مجمدة، على النحو المحدد للأطعمة المشتبه في سلامتها طبقاً للمادة 3-501.16 (A)(2)؛ بند أولوية (D) أن يتم الطهي، قبل البيع أو التقديم، بتسخين جميع أجزاء الطعام حتى درجة حرارة معينة ولمدة تتوافق مع إحدى طرق طهي الأطعمة على النحو المحدد في البند 3-401.11. بند أولوية (E) أن يتم التبريد طبقاً لمعاملات الوقت ودرجة الحرارة المحددة لطهي الأطعمة المشتبه في سلامتها طبقاً للمادة 3-501.14 (A) إن لم تحفظ في حالة ساخنة على النحو المحدد طبقاً للمادة 3-501.16 (A)، أو لم تُقدم فوراً، أو لم تُحفظ بحسب الوقت على النحو المحدد طبقاً لضوابط الصحة العامة بحسب المادة 3-501.19 (A) بعد استكمال الطهي؛ بند أولوية (F) أن يتم الإعداد والتخزين طبقاً لإجراءات الخطية على النحو المحدد في القواعد.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة: يتعلق هذا الإجراء بنمو البكتريا التي تكون الجراثيم مثل بكتريا المطثية الحاطمة (Clostridium perfringens) والأمراض النباتية مثل السلمونيلا. لا تتخلص عملية التسخين المبدئية بشكل كامل من مسببات الأمراض لكنها تقلل الكائنات المنافسة الموجودة على الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني. يتعين على المنشأة أن تحدد الأطعمة التي طهيت بشكل جزئي فقط وتم تبريدها لضمان عدم خطأ العاملين في مجال الأطعمة في التفريق بينها وبين الأطعمة التي تم طهيها بشكل كامل وتلك الجاهزة للأكل.

- حفظ الطعام مبرداً أو مجمداً بعد التبريد
- طهو الطعام بتسخين جميع أجزائه حتى درجة الحرارة والوقت الذي يتوافق مع البند 3-401.11
- تبريد الطعام طبقاً للبند 3-501.14 (A) أو حفظه ساخناً في درجة حرارة تتجاوز 135 فهرنهايت، وتقديمه فوراً، أو حفظه بالاعتماد على عنصر الوقت بصفته أحد ضوابط الصحة العامة

لا بُد للإجراء المكتوب:

- أن يصف كيفية مراقبة/توثيق الاشتراطات واتخاذ إجراءات تصحيحية في حالة عدم تلبية الاشتراطات؛



كثيراً ما يطهي متعهدو الأطعمة للحوم بشكل جزئي قبل «استكمالها» في الفعالية.

- أن يصف كيفية تمييز الأطعمة، بعد التسخين المبدئي، وقبل استكمال الطهي، أو خلاف ذلك كيفية تحديدها كأطعمة يتعين طهيها قبل عرضها للبيع أو التقديم؛
- أن يصف كيفية فصل الأطعمة عن الأطعمة الجاهزة للأكل.

تطهي العديد من المنشآت الغذائية بشكل جزئي مقدماً حتى يتسنى لها توفير المدة اللازمة لكل طلب في وقت التقديم. كما إن هذا الإجراء شائع لمعهدي الأطعمة، الذين «بجهزون» الدجاج أو شرائح اللحم على الشواية قبل أي فعالية ثم يستكملون عملية الطهي في موقع الفعالية. قد تعرف هذه العملية كذلك بـ «التبييض» أو «الطهي المسبق».

يُعرّف الطهي غير المتواصل بأنه طهي الأطعمة في المنشأة الغذائية باستخدام عملية يتم فيها إيقاف الطهي المبدئي للأطعمة بشكل متعمد حتى يبرد الطعام ويحفظ من أجل استكمال الطهي في وقت لاحق قبل البيع أو التقديم. لا يتضمن الطهي غير المتواصل إجراءات الطهي التي لا تشمل سوى إيقاف الطهي المتواصل مؤقتاً أو تباطؤ عملية الطهي المتواصل، مثل تغطية ديك رومي بالحساء.

يشبه تخزين هذه الأطعمة النيئة المشتقة من مصدر حيواني والمطهية جزئياً تخزين المنتج النيء حيث يتعين طهي كل منها بحسب درجة حرارة الطهي النهائية المذكورة في القاعدة (ما لم تتوفر نشرة لتوعية المستهلك في موضع التنفيذ) ولا يستلزم الأمر تحديد التاريخ.

يتعين على المنشأة أن تحصل على موافقة مسبقة لإجراءاتها الخطية من السلطة التنظيمية

تشمل العملية الخاصة بكل طعام:

- إخضاع الطعام لعملية تسخين مبدئية لا تتجاوز مدتها ستين دقيقة
- تبريد الطعام، عقب تسخينه المبدئي فوراً، طبقاً لمعاملات الوقت ودرجات الحرارة المحددة