

# صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 27

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص من الغذاء

بتجميد الطعام، تكون قد أجلت تاريخ انتهاء صلاحيته، إلا أنه تتعين إضافة تاريخ التجميد/ التحضير وتاريخ الإذابة على الوعاء بالإضافة إلى تاريخ التحضير حتى يكون من الواضح أن الطعام لم يبق في درجة حرارة 41 فهرنهايت لمدة إجمالية تتجاوز سبعة أيام. إعادة تسخين الأطعمة لا يعني حساب فترة صلاحيتها من البداية مجددًا.

يختص تاريخ انتهاء الصلاحية على العبوات التجارية بجودة الطعام وليس سلامته ولا يمكن استخدامه بديلاً عن التاريخ الواجب فيه التخلص من الطعام.

لا يسري اشتراط إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص من الأطعمة إلى الأطعمة التالية المعبأة تجاريًا بشكل مسبق:

- تنبيلة السلطة المحمضة تجاريًا
- السلطة الخفيفة المعدة تجاريًا، مثل سلطة لحم الخنزير، وسلطة البيض، وسلطة الباستا، وسلطة البطاطس، وسلطة المعكرونة،
- الجبن الصلب الذي لا يحتوي على أكثر من 39% من الرطوبة، مثل الجبن الشيدر، وجبن غروبير، وبارميزان، وريجيانو، ورومانو،
- الجبن شبه الناعم الذي تزيد نسبة الرطوبة فيه عن 39% وتقل عن 50% مثل الجبنة الزرقاء، والإيдам، وغورغونزولا، وغودا، ومونتيري جاك،
- منتجات الألبان المخمرة، مثل الزبادي، والقشدة الحامضة، واللبن المخيض؛
- منتجات الأسماك المحفوظة، مثل أسماك الرنجة المخللة وأسماك القد المجففة أو المملحة،
- النقانق ممتدة الصلاحية والجافة المخمرة، مثل البيبروني وجنوى سلامي التي تحتفظ بالغلغاف الأصلي للمنتج،
- والمنتجات المعالجة بالملح ممتدة الصلاحية مثل البروشوتو وبارما (لحم خنزير)

تعد إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص من الأطعمة من الأمور المهمة لأنها تتحكم في نمو البكتيريا الليستيرية المستوحدة، وهي بكتريا تستمر في النمو حتى في درجات الحرارة الباردة. إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص من الأطعمة عملية تضمن التخلص من الأطعمة قبل أن تتسبب هذه البكتيريا في الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء.

الأطعمة التي يلزم إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص منها

- الأطعمة الجاهزة للأكل والمشتبه في سلامتها،
- والأطعمة في عبوات تجارية غير مغلقة،
- والأطعمة المحفوظة لأكثر من 24 ساعة

وإن جمعت بين أطعمة لكل منها تاريخ يجب التخلص منه فيه، يجب أن يطابق التاريخ على الطبق النهائي تاريخ إضافة أقدم مكون.



يتعين إضافة التاريخ إلى جبن الفيتا المحفوظ في سائل ملحي

يمكنك اختيار كيفية تمييز الطعام في منشأتك طالما كان واضحًا لجميع أفراد الطاقم وأمكنهم تفسير ذلك بوضوح للمفتش في أثناء زيارته. لا يلزم إضافة التاريخ الواجب فيه التخلص من الأطعمة في حالة استخدامها خلال 24 ساعة.

يتعين التخلص من الأطعمة خلال سبعة أيام، وتُحسب هذه المدة بدءًا من اليوم الذي تم فيه تحضير الطعام أو فتحه مع إضافة ستة أيام. على سبيل المثال، يتعين التخلص من الطعام المعد في 1 مايو/ أيار يوم 7 مايو/أيار.

قواعد ولاية أوريغون الإدارية  
رقم 333-150-0000  
الفصل 3-501.17

إضافة التاريخ الواجب في التخلص من الأطعمة الجاهزة للأكل والمشتبه في سلامتها إلى الأطعمة المعنية

(A) يتم تمييز الأطعمة المجمدة الجاهزة للأكل (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/ تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) المعدة والمحفوظة في المنشأة الغذائية لأكثر من 24 ساعة على نحو واضح يبين التاريخ أو اليوم الذي يُستهلك الطعام فيه بالمنشآت، أو يتم فيه بيعه، أو التخلص منه مع حفظه في درجة حرارة 41 فهرنهايت أو أقل لمدة سبعة أيام بحد أقصى. يحسب يوم التحضير بصفته اليوم الأول.

(B) باستثناء ما هو محدد في الفقرات (D) - (F) من هذا البند، تبين تواريخ الأطعمة المجمدة، والجاهزة للأكل، والمشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) المعدة والمعبأة بواسطة مرفق معالجة الأطعمة بشكل واضح

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

يمنع التجميد الأطعمة من أن تصير خطرة عن طريق العمل على تباطؤ نمو أغلب الميكروبات بشكل كبير. يتباطأ نمو بعض أنواع البكتيريا مثل **بكتريا الليستيرية المستوحدة**، بشكل ملحوظ ولكنها لا تتوقف بالتبريد. وعلى فترة زمنية، قد ترفع هذه الكائنات وما شابهها المخاطر الصحية التي ينطوي عليها الطعام الجاهز للأكل. استنادًا إلى برنامج نماذج منحنى النمو المتوقع **للبيكتيريا الليستيرية المستوحدة**، يمكن حفظ الأطعمة الجاهزة للأكل المشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) في درجة حرارة 5°م (41 درجة فهرنهايت) لمدة 7 أيام.