

Waraaqda Xaqiiqooyinka Xeerka Cuntada #27

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Waxa loo baahan yahay in aad ka ogaato Xeerka |

Calaamadaynta taariikhda

**OAR 333-150-0000,
CUTUBKA 3-501.17**

Cuntada Diyaarka u ah in la Cuno, ee Khatarta Keenaysa, Calaamadaynta Taariikhda.

(A) Cuntada la qaboojiyay, diyaarka u ah in la cuno (xakamaunta wakhtiga/heerkulka cuntada badqabka dartiis) lagu diyaariyay laguna hayo goobta cuntada muddo ka badan 24 saacadood waa in si cad loo calaamadeeyaa si loo muujiyo taariikhda ama maalinka cuntada goobta laga isticmaalayo, laga iibinayo, ama la daadinayo marka lagu hayo heerkul gaaraya 41°F ama wax ka yar ugu badnaan todoba maalmood. Maalinka la diyaariyay waa in laga xisaabiya Maalinka 1.

(B) Marka laga reebo sida ku cad ¶¶ (D) - (F) qaybtaan, cuntada la qaboojiyay, u diyaarsan in lacuno, khatartana keeni karta (xakmaynta wakhtiga/heerkulka badqabka cuntada dartiis) ay diyaarisay ayna seejashay shirkadda soo samaysay waa in si cad loo calaamadeeyaa, wakhtiga weelka ay ku timid la furay gudaha goobta cuntada.

SABABAH LA XIRIIRA CAAFIMAADKA BULSHADA:

Qaboojintu waxay ka hortagaysaa in cuntadu noqoto mid khatar ah ayada oo si weyn hoos ugu dhigaysa koritaanka waxyaabaha jeermiska ah. Koritaanka qaar kamid ah bakteeriyada, sida *Listeria monocytogenes*, si weyn ayey u yaraynaysaa laakiin ma joojinayso qaboojintu. In muddo ah, midkaan iyo noole lamid ah ayaa kordhin kara khatarta ay ku hayaan caafimaadka bulshada ee cuntooyinka u diyaarsan in la cuno. Ayada oo lagu salaynayo bar-naamijka diyaarinta jaantuska koritaanka la qiyaasayo ee *Listeria monocytogenes*, cuntada diyaarka u ah in la cuno, khatarta keeni karta (xakamaynta heerkulka/wakhtiga ee badqabka cuntada dartiis) waa in lagu hayaa 5°C (41°F) wadar ahaan 7 maalmood.

Calaamadaynta taariikhdu waa muhiim sababtoo ah waxay xakamaynaysaa koritaanka *Listeria monocytogenes*, oo ah bakteeriyada sii korta xataa heerkulka qaboojinta. Calaamadaynta taariikhdu waa hanaan xaqiijinaya in cuntada la daadiyay kahor inta bakteeriyadaanu sababain xanuun cuntada laga qaado.

Cuntooyinka u baahan in taariikhdooda la calaamadeeyo waa:

- Kuwo u diyaarsan in la cuno khatar-na keeni kara,
- Laguma xirin seejalaadaha ganacsiga, waxaana
- La hayaa mudo ka badan 24 saacadood

Haddii aad isku darto cunto leh taariikho daadin oo kala duwan, taariikhda cuntada ugu danbaysa waa in ay waafaqdaa midda ugu horaysa waxyaabaha kujira.



Feta-ga kujira brine waa in taariikhdiiisa la calaamadeeyaa

Waad dooran kartaa qaabka aad doonayso in aad u calaamadayso cuntada taala goobtaada cuntada ilaa inta ay u cadahay shaqaalaha ayna awoodaan in a u sharaxaan si cad kormeerahaaga inta bookhashadiisu socoto. Cuntadu uma baahna in taariikhdooda la calaamadeeyo haddii la isticmaalayo 24 saacadood gudahood.

Cuntada waa in lagu daadiyaa todoba maalmood gudahood, taasoo micnaheedu yahay maalinka cuntada la diyaariyay ama la furay oo lagu daray lix maalmood. Tusaale ahaan, cuntada la diyaariyay Maajo 1 waa in la daadiyaa Maajo 7.

Barnaamijka Kahortagga Xanuunada
Cuntada ka Dhasha

Haddii aad qaboojiso cuntada, waad joojin kartaa saacadda, laakiin taariikhda qaboojinta/diyaarinta iyo taariikhda milanka waa in lagu dhigaa weelka dushiisa ayada oo uu la socdo taariikhda diyaarinta sidaa darteed waa ay cadahay in cuntadu aysan ku jirin heerkulka 41°F muddo ka badan todoba maalmood. Dib u kululeynta cuntooyinka dib isuguma celinayaan 'saacadda' calaamadaynta taariikhda.

Taariikhda dhicitaanka ee baakadaha ganacsiga waxaa loogu tala galay tayada cuntada loogumana tala galin badqabka loomana isticmaali karo badalka calaamadaynta taariikhda cuntada.

Taariikhyaynta cuntadu **ma** khusayso cuntooyinka **horey ganacsi ahaanta loogu seejalay** ee soo socda:

- Koosaarta saladka ee ganacsi ahaanta aysiidka loogu daray
- Deli salad-yada ganacsi ahaanta loo diyaariyay, sida ham salad, egg salad, pasta salad, potato salad, iyo macaroni salad;
- Burcadka adag ee ka kooban wax aan ka badnayn 39% oo qoyaan ah, sida cheddar, gruyere, parmesan iyo reggiano, iyo romano;
- Burcadka xoogaa jilicsan oo ka kooban wax aan ka badnayn 39% oo qoyaan ah, laakiin qoyaan aan 50% ka badnayn, sida blue, edam, gorgonzola, gouda, iyo monterey jack;
- Waxyaabaha cuntada laga sameeyo ee la beero, sida ciirta sour cream, iyo buttermilk;
- Waxyaabaha kaluunka laga sameeyo ee la xifdiyo, sida herring cimrigiisa la dheereeyey iyo cod la qalajiyay ama cusbo leh;
- Cuntada cimriga leh, doolshaha la khamiiriyay ee qalleylka ah, sida pepperoni iyo Genoa salami kuwaas oo haysanaya qaabkooda asalka ah ee waxsoosaarka; iyo
- Waxyaabaha cusbada lagu daaweeyo ee cimriga leh sida prosciutto iyo Parma (ham)

Oktoobar 2018

Oregon
Health
Authority