

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 2

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

تعبئة الأطعمة بطريقة تفريغ الأكسجين بدون تصريح

تم التعامل بصرامة أكبر مع الأسماك النيئة مقارنة بأنواع المنتجات النيئة الأخرى لأن بكتيريا كلوستريديوم بوتولينيوم موجودة في جميع الأنواع. يلزم تجميد الأسماك قبل التعبئة وفي أثنائها وبعدها، حتى إن كانت في كيس لمدة أقل من 48 ساعة.

تتضمن طريقة التعبئة بتفريغ الأكسجين أيضاً طرق الطهي/التبريد والطهي تحت التفريغ للأطعمة المعبأة في أكياس. يُرجى الاطلاع على صحيفة الوقائع رقم 4 للحصول على معلومات محددة عن طرق الطهي/التبريد والطهي تحت التفريغ.



يشيع استخدام التعبئة بتفريغ الهواء لتقسيم اللحم النيء بغرض التجميد

تتضمن صحيفة الوقائع الخاصة بالتصاريح معلومات عن التصاريح إذا كنت ترغب في تعبئة الأطعمة المطهية بتفريغ الأكسجين أو المنتجات الأخرى غير المذكورة في هذه الوثيقة.

الطعام (فيما عدا الأسماك) المتروك في كيس محكم الغلق لمدة ≥ 48 ساعة لا يعد معبئ بتفريغ الأكسجين.

تتم التعبئة بتفريغ الأكسجين بعدة طرق. الاستخدام الأكثر شيوعاً في المطاعم لطريقة التعبئة بتفريغ الأكسجين يتم عن طريق إزالة الهواء الموجود حول الطعام الموضوع بداخل كيس بلاستيكي ميكانيكياً لإحكام غلقه، وتُعرف هذه الطريقة باسم التعبئة بتفريغ الهواء. لا تعد تعبئة الطعام في أكياس تخزين مغلقة بسحاب قابل للإغلاق بمثابة تعبئة بتفريغ الأكسجين.

يوجد العديد من المزايا للتعبئة بتفريغ الأكسجين، مثل تقليل حرق الطعام المجمد، وتقسيم المنتج، وزيادة فترة التخزين. للأسف، عند التخلص من الأكسجين حول الطعام، تنشأ بيئة مؤاتية لنمو كلوستريديوم بوتولينيوم (*Clostridium Botulinum*)، مما قد يحول ذلك الطعام الآمن إلى طعام مميت محتمل بعد التعبئة، وذلك يرجع لوجود اشتراطات كثيرة مرتبطة بطريقة التعبئة بتفريغ الأكسجين.

يمكنك تعبئة بعض الأطعمة بتفريغ الأكسجين دون تصريح لاحتوائها على مواد تمنع نمو كلوستريديوم بوتولينيوم ولكن لا بُد من وضع خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة أولاً واعتمادها بواسطة سلطة الصحة العامة المحلية.

يتعين حفظ جميع الأطعمة المعبأة تحت درجة حرارة 41 فهرنهايت:

- وأن يكون النشاط المائي 0,91 أو أقل،
- أو أن تبلغ نسبة الأس الهيدروجيني 4.6 أو أقل
- أو أن يكون اللحم مجفف بواسطة منشأة تخضع لوزارة الزراعة الأمريكية وموضوع في عبوة سليمة،
- أو يحتوي على مستوى عال من الكائنات المنافسة مثل اللحم النيء، أو الدواجن النيئة، أو الخضروات الطازجة.

الفصل 502.12-3 من قواعد ولاية
أوريغون الإدارية رقم
333-150-0000

(A) باستثناء المنشآت الغذائية التي تحصل على تصريح على النحو المحدد في المادة 502.11-3، تلتزم المنشآت الغذائية التي تعبئ الأغذية المشابهة في سلامتها بطريقة تفريغ الأكسجين بالتحكم في نمو وتكون السموم بواسطة كلوستريديوم بوتولينيوم (*Clostridium Botulinum*)

وفي نمو بكتيريا الليستيريا المستوحدة (*Listeria monocytogenes*)

بند ذو أولوية

(B) تلتزم المنشآت الغذائية التي تعبئ الأغذية المشابهة في سلامتها باستخدام طريقة التعبئة بتفريغ الأكسجين بوضع خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) التي تشمل على المعلومات المحددة طبقاً للبند 8-201.14 (D) والتي:

بند أساسي ذو أولوية

(1) تحدد الأطعمة التي يتعين تعبئتها؛ بند أساسي ذو أولوية
(2) فيما عدا ما هو محدد في البندين (C) - (E) من هذا البند، تشتت حفظ الأطعمة المعبأة في درجة حرارة 5 °م (41 °فهرنهايت) أو أقل وتلي معيار واحد على الأقل من المعايير التالية: بند أساسي ذو أولوية
(a) أن يكون النشاط المائي 0.91 أو أقل، بند أساسي ذو أولوية

(b) أن يكون الأس الهيدروجيني 4.6 أو أقل، بند أساسي ذو أولوية

(c) أن يكون أحد منتجات اللحوم أو الدواجن المجففة في منشأة للصناعات الغذائية تخضع لقواعد وزارة الزراعة الأمريكية وتستخدم المواد المحددة في البند رقم 9 من قواعد اللوائح الاتحادية 424.21، وأن يكون قد تم استلامه في عبوة سليمة، بند أساسي ذو أولوية
(d) أن يكون طعاماً يحتوي على مستوى عالي من الكائنات المنافسة مثل اللحم النيء، أو الدواجن النيئة، أو الخضروات الطازجة؛ بند أساسي ذو أولوية

(3) تحدد كيفية وسم العبوة بشكل بارز وواضح مع توضيح التعليمات الموجودة عليها. بند أساسي ذو أولوية

(4) تحدد فترة تخزين الطعام المبرد بما لا يتجاوز 14 يوماً تقويمياً من تاريخ التعبئة وحتى الاستهلاك، باستثناء الوقت الذي يحفظ فيه المنتج مجمداً، أو تحدد التاريخ الذي يوضحه المصنّع الأصلي بعبارة «يفضل بيعه قبل» أو «يفضل استخدامه قبل»، أيهما أقرب؛ بند ذو أولوية

(5) تتضمن الإجراءات التشغيلية طبقاً للقاعدة، بند أساسي ذو أولوية

(6) تبين برنامج التدريب طبقاً للقاعدة. بند أساسي ذو أولوية
(C) باستثناء الأسماك المجمدة قبل التعبئة، وفي أثنائها، وبعدها، لا يجوز للمنشآت الغذائية تعبئة الأسماك باستخدام طريقة تفريغ الأكسجين. بند ذو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة

العامّة:

توفر جميع طرق التعبئة بتفريغ الأكسجين، عند اتباعها على النحو المبين، ضوابط تحكم في نمو و/أو إنتاج سموم بكتيريا كلوستريديوم بوتولينيوم و بكتيريا الليستيريا المستوحدة دون تصريح.