

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 4

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

طريقة الطهي/التبريد والطبخ تحت التفريغ

يمكنك التعرف على المزيد من المعلومات بشأن ما يمكن أن تشتمل عليه خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة على موقعنا الإلكتروني:

[www.healthoregon.org/
FoodSafety/Documents/
haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf)



لحم كتف الخنزير معبأ بانتظار طهيهِ.

في حالة العجز عن مداومة المراقبة إلكترونياً للتحكم في عنصر الوقت ودرجة الحرارة، يلزم الحصول على تصريح لطريقة الطهي/التبريد أو الطبخ تحت التفريغ.

في حالة ترك الأطعمة (باستثناء الأسماك) في كيس محكم الغلق لمدة ≥ 48 ساعة، عندئذ لا يجب عليك إرسال خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة أو التقدم بطلب للحصول على تصريح.

يُعرّف الطهي/التبريد بكونه عملية يحفظ فيها الطعام الساخن في أكياس بلاستيكية محكمة الغلق ويُبرّد بسرعة، ويشيع تنفيذ ذلك في حمام ثلج/ماء، إلا أن هناك خيارات أخرى. تدفع عملية الطهي بالأكسجين إلى الخارج وتترك مستوى الأكسجين منخفضاً في الطعام، على الرغم من إمكانية غلق الكيس البلاستيكي بإحكام مع وجود كمية كبيرة من الهواء أعلى العبوة. يشيع استخدام هذه العملية مع الكميات الكبيرة من الحساء والصلصات.

أما سوفي فهي عبارة فرنسية تعني «تحت التفريغ»، وتكتسب هذه الطريقة لإعداد الأطعمة شعبية بين الطهاة، وعند اتباع هذه الطريقة، توضع المكونات الطازجة أو النيئة أو المكونات المطهية جزئياً في كيس بلاستيكي غير نفاذ ويتم إفراغه من الهواء، ثم يُطهى الكيس في درجات حرارة منخفضة نسبياً في حمام مائي.

يجوز الإشارة إلى هذا النوع من التعبئة بعبارة التعبئة بتفريغ الأكسجين. نظراً لتعبئة الطعام في بيئة منخفضة الأكسجين، تتمثل المخاوف الرئيسية في نمو وتكون السموم بواسطة كلوستريديوم بوتولينيوم (*Clostridium Botulinum*) وفي نمو بكتريا الليستيرية المستوحدة (*Listeria monocytogenes*)، ومن الممكن أن تنمو هذه الكائنات في درجات الحرارة المستخدمة في التبريد، ومن ثم لا يجوز حفظ المنتج بين درجتي الحرارة 38 و 41 فهرنهايت لأكثر من ثلاثة أيام.

لاستخدام أي من هاتين العمليتين يتعين تقديم خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) إلى مفتش الصحة المحلي واعتمادها قبل بدء العملية.

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

(D) باستثناء ما هو محدد في الفقرة 4 (C) من هذا البند، تلتزم المنشآت الغذائية التي تعنى الأطعمة باستخدام طريقة الطهي - التبريد أو الطبخ تحت التفريغ (سوفي) بما يلي:

(1) تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) التي تتضمن المعلومات الواردة في البند 8-201.14 (D)؛ بند أساسي ذو أولوية

(2) التأكد من أن الطعام:

(a) تم إعداده واستهلاكه داخل المنشأة؛ بند أساسي ذو أولوية

(b) تم طهيهِ لتسخين جميع أجزائه، بند ذو أولوية

(c) محمي من التلوث قبل الطهي وبعده، بند ذو أولوية

(d) محفوظ في عبوة بها حاجز يمنع نفاذ الأكسجين إليها ومحكمة الغلق قبل الطهي، أو

محفوظ في عبوة محكمة الغلق بعد الطهي مباشرة وقبل الوصول إلى درجة حرارة تقل عن 57° م

(135° فهرنهايت)، بند ذو أولوية

(e) مبرد حتى درجة حرارة 5° م

(41° فهرنهايت) في عبوة أو كيس محكم الغلق، بند ذو أولوية

(f) محفوظ في وحدة تبريد تراقب بشكل مستمر الوقت ودرجة الحرارة وتخصص بالعين مرتين في اليوم، بند أساسي ذو أولوية

(h) موسوم باسم المنتج وتاريخ تعبئته؛ بند أساسي ذو أولوية

(3) الاحتفاظ بالسجلات اللازمة للتأكد من أن

معلومات زمن/درجة حرارة التبريد والتعليق بغرض المحافظة على البرودة؛

(a) نتيج السجلات المطلوبة للسلطة التنظيمية عند الطلب، بند أساسي ذو أولوية

(b) وتحتفظ بالسجلات لمدة لا تقل عن 6 أشهر؛ بند أساسي ذو أولوية

(4) تنفيذ الإجراءات التشغيلية الخطية وبرنامج التبريد. بند أساسي ذو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تعتمد كلتا العمليتين على الزمن/درجة الحرارة فقط بصفتيهما العائقين الوحيدين أمام النمو المرضي، ومن ثم فإنه من الضروري مراقبة الحدود الحرجة التي تتضمن تلك المحددة للطهي بغرض تدمير الخلايا النباتية، وللتبريد لمنع نمو الأبواغ خارجياً/إنتاج السموم، وللاحتفاظ بدرجات حرارة التخزين الباردة لمنع نمو الكائنات المسببة للأمراض التي لم تزل حية وإنتاج السموم أو أي منهما على حدة. يتعين مداومة المراقبة إلكترونياً للتحكم في درجة الحرارة وإجراء فحص ظاهري مرتين في اليوم للتحقق من ملائمة درجات حرارة التبريد.