

Waraaqda Xaqiiqooyinka Xeerka Cuntada #4

Waxa loo baahan yahay in aad ka ogaato Xeerka

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Cook/Chill iyo Sous Vide

OAR 333-150-0000, CUTUBKA 3-502.12 (D)

(D) Marka laga reebo sida ku cad ¶ (C) ee qaybtaan, goobta cuntada ee seejalaysa cuntada ayada oo isticmaalaysa hanaanka cook-chill ama sous vide waa in ay:

(1) Dhaqangalisaa qorshaha HACCP kaasoo ay kujirto macluumaadka sida ku cad ¶ 8-201.14(D);^{Pf}

(2) Xaqiiji in cuntadu tahay:

(a) Mid lagu diyaariyay laguna isticmaalay dhismaha dhexdiisa,^P

(b) La kariyay si loo kululeeyo dhammaan qaybaha cuntada,^P

(c) Mid laga ilaaliyay wasakhda kahor iyo kaddib karinta,^P

(d) La galiyay baakat oksijiinku uusan soo gali karin lana seejalay kahor inta aan la karin, ama la galin baakat lana seejalay islamarkiiba kaddib marka la kariyay iyo kahor inta aysan gaarin heerkul ka hooseeya 57°C (135°F),^P

(e) La qaboojiyay illaa heerkul gaaraya 5°C (41°F) gudaha baakarka lagu seejalay ama bacda.^P

(f) Lagu hayo qayb qaboojiye ah taasoo si joogto ah ula soconaysa wakhtiga iyo heerkulka si aragti ahna loo hubiyo laba jeer maalinkii,^{Pf} iyo

(h) Lagu calaamadeeyay magaca wax soosaarka iyo taariikhda la seejalay;^{Pf} iyo

(3) Ilaalinta xogta loo baahan yahay si loo xaqiijiyo in cabirada qaboojinta iyo qabow celinta wakhtiga/ heerkulka qaboojiyuhu:

(a) Uu xogahaas siiyo wakaalada maamulka marka ay soo codsadaan,^{Pf} iyo

(b) Hayso xogaha noocaas ah ilaa ugu yaraan 6 bilood;^{Pf} iyo

(4) Meelmariso hanaano shaqo oo qoraal ah iyo barnaamij tababar.^{Pf}

SABABAHA LA XIRIIRA CAAFIMAADKA BULSHADA:

Labada hanaanba waxay ku xiran yihiin wakhtiga/ heerkulka kaliya oo loo isticmaalayo kahortagga koritaanka jeermisyada. Sidaa darteed, la socoshada xaddiyada muhiimka ah oo ay kamidka yihiin kuwa loo diyaariyay karinta si loo baabi'yo unugyada jeermiska kora, qaboojinta si looga hortago koritaanka bololka/soo saarista sunta, iyo ilaalinta heerkulada kaydka qabowga si looga hortago koritaanka iyo/ama soo saarista sunta jeermis kasta oo badbaadi kara waa lagama maarmaan. Xakamaynta heerkulka waa in si joogto ah loogu maamulaa qaab elektoroonig ahaan ah si arag ahna laba jeer loo baaraa maalinkii si loo xaqiijiyo in heerkullada qaboojiyuhu ay yihiin kuwo ku filan.

Cook/Chill waa hanaan cuntada kulaylka ah lagu seejalayo baco caag ah islamarkaasna la qaboojinayo. Arintaan waxaa inta badan lagu sameeyaa baraf/biyo weel ku jira, laakiin waxaa jira khiyaaro kale. Hanaanka karintu wuxuu meesha ka saarayaa oksijiinka wuxuuna soo reebayaa cuntada oo heerka oksijiinku ku yaryahay, inkastoo bacda caagga ah lagu seejalayn karo cad-cad fara badan oo hawo ah qaybta kore ee baakatka. Hanaankaan waxaa loo isticmaalaa xaddiyada badan ee maraqa iyo suugada.

Sous Vide [soo VEED] waa erey Faransiis ah oo micnihiisu yahay "meel maran," qaabkaan cunta diyaarinta ahna wuxuu kusoo badanayaa cunto kariyeyaasha. Marka la isticmaalayo qaabkaan, waxyaabo cusub, oo cayriin ah ama xoogaa la kariyay ayaa lagu seejalayaa bac caag ah oo aan waxba ka gudbi karin taasoo maran. Bacda waxaa intaas kaddib lagu karinayaa biyo weel kujira oo heerkul yara hooseeya leh.

Seejalidda noocaan ah waxaan sidoo kale ugu yeeri karnaa Seejalidda Oksijiinka La yareeyay (ROP). Ayada oo ay sabab u tahay in cuntada lagu seejalay jawi oksijiinkiisa la yareeyay, welwelka ugu weyn ayaa ah koritaanka iyo abuurmida sunta ay sababayso *Clostridium botulinum* iyo koritaanka *Listeria monocytogenes*. Labadaan nooleba waxay ku kori karaan heerkulka qabowga ta-laagadda, sidaa darteed wax soosaarka waa in aan lagu kaydin heerkul u dhexeeya 38°F-41°F wax ka badan saddex maalmood.

Si loo isticmaalo mid kamid ah hanaanadaan qorshaha Taxliilinta Khatarta Qodobada Xakamaynta Muhiimka ah (HACCP) ayaa waajib ah in loo soo gudbiyo kormeeraha

caafimaadka ee deegaankaaga lana ogolaado kahor inta aan hanaanka la bilaabin. Waxaad macluumaad dheeraad ah oo ku saabsan waxa lagu darayo qorshaha HACCP ka heli kartaa websaytkeena:

www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



Garab doofaar oo la seejalay sugayana in la kariyo.

Haddii qaboojintaada aan si joogto ah loogu la socon qaab elektoroonig ah ayada oo laga eegayo wakhtiga iyo heerkulka, kala duwanaansho ayaa laga doonayaa midkood cook/chill ama sous vide.

Haddii aad cuntada kaliya u dayso (marka laga reebo kaluunka) bacda seejalidda ilaa ≤48 saacadood, markaas lagaama rabo in aad soo gudbis qorshaha HACCP ama aad isticmaasho kala duwanaanshaha.