

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 23

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

التخليل والتخمير في منشآت تقديم الأطعمة

Better Process Control School
بنجاح وجدولة عملياتها مع إدارة الغذاء
والدواء الأمريكية طبقاً لقواعد اللوائح
الاتحادية رقم 21 المادة 114.

لا يُسمح بالمنتجات المخمرة الأخرى مثل
الزبادي، والكفير، والتيمبي ومنتجات
اللحوم إلا بعد الحصول على تصريح
معتمد.



إعداد مخللات في «المبرد» سهل وسريع

انتهزت الكثير من المطاعم هذه الفرصة
لإعداد كميات أصغر بهدف تجربة وصفات
مختلفة وتوفير أصناف أكبر من النكهات
الموسمية المتاحة.

الخيار رقم 3: التخمير الطبيعي عملية
تخضع فيها الخضراوات الطازجة (بما في
ذلك الملفوف) إلى تخمير بحمض اللاكتيك
الطبيعي في درجة حرارة الغرفة.
لا يجوز استخدام منتجات اللحوم
أو الأسماك في هذا الخيار.
تخضع هذه المنتجات إلى التبريد
أو اشتراطات إضافة تاريخ
الصلاحية، لأنه من المعروف أن
الأس الهيدروجيني لهذه المنتجات
يمنع نمو البكتيريا. توصى المنشأة
باستخدام مقياس الأس
الهيدروجيني أو أشرطة اختبار
الأس الهيدروجيني بالموقع مع
سجل تتبع لضمان استكمال عملية
التخمير بنجاح.

توجد ثلاث عمليات شائعة الاستخدام في
تصنيع منتجات المخللات في منشآت
تقديم الأطعمة: تخليل المنتج في محلول
ملحي ساخن، وتخليل المنتج في محلول
ملحي بارد، والتخمير الطبيعي. يُسمح
بالعمليات الثلاث دون لوائح إضافية في
قواعد الإصحاح الغذائي طالما تم اتباع
الخيارات التالية. من أمثلة المنتجات
التي يمكن إدراجها؛ مخللات الخيار
التقليدية، والفاصوليا المخللة، ومخللات
الخبز والزبدة، والكيمنتشي. تأكد من
الاتصال بالسلطة الصحية العامة المحلية
قبل البدء في أي نوع من أنواع المعالجة
في منشأتك.

الخيار رقم 1: المحلول الملحي البارد
يُسمح بحفظ الخضراوات الطازجة غير
المشتبه في سلامتها التي تغطي بمحلول
ملحي للاستخدام في أجل غير مسمى
دون تبريد أو تحديد التاريخ لأنها لأن
الخضراوات لم تتعرض لأية معالجة
حرارية.

الخيار رقم 2: المحلول الملحي الساخن
تُعد الخضراوات التي يتم معالجتها في
محلول ملحي ساخن أطعمة مشتبه في
سلامتها، ولكن يمكن إجراء ذلك طبقاً
لقواعد الإصحاح الغذائي عن طريق
تبريد الطعام بشكل مناسب وتخزينه
تحت درجة حرارة 41 فهرنهايت
واستخدامه خلال 7 أيام.

يُرجى زيارة صفحة التصريح الإلكتروني
الخاصة بنا على الموقع الإلكتروني
[www.healthoregon.org/
FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx)
لمزيد من المعلومات حول كيفية تقديم طلب
تصريح طبقاً لقواعد الإصحاح الغذائي.

إن اخترت تجاوز هذه المعلمات المحددة في
القواعد، عندئذ يلزم تصريح، فعلى سبيل
المثال، يحتاج إغلاق وعاء منتج مخلل
بإحكام أو تعليب منتج مخلل إلى الحصول
على تصريح في ولاية أوريغون وقد يندرج
كذلك تحت قواعد اللوائح الاتحادية الوطنية
كطعام تم تحميصه.

إن تبين أن المنتج طعام يمكن تحميصه،
يحتاج المشغل إلى استكمال تعليمات

تُعد الاستعانة بشركة مرخصة لتعبئة المنتجات
تعبئة منتج طريقة سريعة وسهلة لتجهيز منتجك
للبيع بالتجزئة.