صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 26

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG /FOODSAFETY

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة: 202.17 تعنة القشريات المقشرة وتعريفها.

را 202.- و تعبية العسريات المعسرة و بعريهه.
تحمل الأوعية البلاسنتيكية للمنتج المقشر معلومات
محددة بشأن مصدر القشريات على النحو المطلوب
طبقًا لدليل البرنامج الوطني للمراقبة السريرية لمراقبة
القشريات الرخوية. لا بُد لهذه الأوعية ألا تكون قابلة
للإعادة، ومن ثم لا تُتاح أية إمكانية لإعادة استخدامها
في وقت لاحق بواسطة شركات تعليب القشريات مما
قد يؤدي إلى وجود منتجات مقشرة تحتوي بطاقتها
على تعريف تعوزه الدقة.

3-202.18 تعريف المحار

يتعين تعريف المصدر منطقة الحصاد، وشركة الحصاد، والمتعاملين على نحو دقيق على بطاقات التعريف بحيث ثناح المعلومات للإسراع من التحقيقات المتعلقة بالأوبئة والإجراءات التنظيمية إذا حدث تقشي للأمراض المنقولة عن طريق المحار.

202.19 حالة المحار.

في حالة وجود محار قذر أو تالف أو ميت فإنه يمكنه أن يلوث المحارات الأخرى الحية والصحيحة وأن يؤدي إلى تدهور حالتها، كما يمكنه أن يؤدي إلى انتقال أمراض عن طريق الأطعمة.

203.11 الوعاء الأصلي للقشريات الرخوية. يُعد فصل الكميات الكبيرة أمرًا حاسم الأهمية لعزل القشريات المتسببة في تفشي المرض وتعقبه حتى مصدره، ومن ثم فإن كانت الكميات ممتزجة عند

التجزئة، ستخفق إمكانية تعقب المشكلة وقد يظل أساسها غير معروف.

203.12 الاحتفاظ بتعريف المحار.

توفر السجلات الدقيقة التي يتم الاحتفاظ بها على نحو يسمح بمطابقتها مع كل دفعة من المحار آلية رئيسية لتعقب المحار حتى مصدره الأصلي. يتعين الاحتفاظ بالسجلات لمدة 90 يومًا للسماح بوقت لرصد ظهور أي عدوى بفيروس الالتهاب الكبدي (A)، الذي يتمتع بفترة حضانة أطول بشكل ملحوظ من الأمراض الأخرى المنقولة عن طريق الأطعمة. يبدأ حساب ««فترة» الـ 90 يومًا في وقت تفريغ وعاء المحار.

القشريات الرخوية النيئة

من الضروري التعامل مع المحار الرخوي (المحار المسطح، الجندوفلي، بلح البحر، الاسقلوب) وتخزينه بشكل مناسب في منشآت تقديم الأطعمة لمنع الأمراض المحتمل انتقالها عن طريق الأغذية. يلزم الاحتفاظ بسجلات منتجات القشريات لتعقب المنتج حتى منطقة حصاده تجاري في حالة التغشي.

نورد فيما يلي التعاريف المتعلقة بالقشريات طبقًا لقواعد الإصحاح الغذائي فهي: دالقَّشُور أَنَّ الدَّهُ مَ أَنِّ أَنَّهُ مِدْ مِنْ أَمْ أَنْ عَمْنَ مِنْ

«القشريات الرخوية» يُقصد بها أي نوع من أنواع المحار، والجندوفلي، وبلح البحر، والاسقلوب الطازجة أو المجمدة أو الأجزاء الصالحة للأكل منها، باستثناء منتجات الاسقلوب التي تتكون من العضلات المقربة للاسقلوب بعد تقشيره،

«المحار» يُقصد به القشريات الرخوية النيئة، داخل الصدفة.

«المحار المقشر» يُقصد به المحار الرخوي الذي تمت إزالة صدفة واحدة من صدفتيه أو الصدفتين معًا.

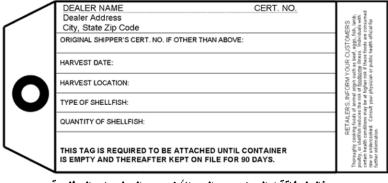


لا تعد متاجر التجزئة مصادر معتمدة للمحار

المستخدم في المطاعم.

يجب الاحتفاظ بالمحار في وعائه الأصلي مع البطاقات الخاصة به

لا بُد أن يكون المحار المقشر النيء في عبوات غير صالحة للإعادة مع بطاقة مقروءة تحدد الاسم، والعنوان ورقم شهادة شركة تقشير، أو تعبئة، أو إعادة تعبئة المحار الرخوي؛ وتاريخ الصلاحية «أو إشارة بعبارة» يفضل استخدام المنتج قبل للعبوات الأقل من نصف غالون أو تاريخ التقشير للعبوات التي تزن نصف غالون أو أكثر.



مثال لبطاقة * الموزع مع الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة.

المصدر والتمييز:

لا بُد أن تورد القشريات من مصدر معتمد مدرج في قائمة شركات شحن المحار المعتمدة بين الولايات (ICCS).

التخزين:

يتعين تخزين جميع منتجات القشريات دون درجة حرارة 41 فهرنهايت وتوضع أعلى/بعيدًا عن أنواع الأطعمة النيئة الأخرى المشتقة من مصدر حيواني.



قد لا يجمع المحار من دفعات مختلفة، أو مناطق نمو مختلفة، أو أكواد حاويات مختلفة، أو تواريخ تقشير مختلفة مع بعضه بعضًا.

يجب فصل كل دفعة من دفعات المحار عن الدفعة الأقدم/ الأحدث. لا يجوز استخدام المناشف في تغطية المحار. توصي إدارة الغذاء والدواء بتغطية المحار الطازج بالثلج في وعاء ذاتي الصرف.

لا يلزم إضافة تاريخ المحار النيء.



لا تسري اشتراطات الاحتفاظ بالسجلات على المحار المعبأ تجاريًا بتفريغ الهواء.

افحص المحار عند استلامه وبشكل يومي للتخلص من أي محار ميت أو محار مكسور الصدفة.

الاحتفاظ بتعريف المحار:

يتعين الاحتفاظ بالبطاقات أو العلامات مع الوعاء الأصلي حتى تفريغه. بعد تفريغ الوعاء، اكتب آخر تاريخ للاستخدام على البطاقة/العلامة واحتفظ بها لمدة 90 يومًا للمحار الذي يقدم نيئًا أو غير المطهى جيدًا.

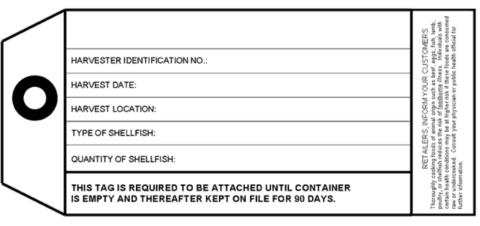
احتفظ بالبطاقات/العلامات مرتبة ترتيبًا زمنيًا حتى يسهل العثور عليها في حالة طلبها. بخصوص المنتجات المقشرة غير المطهي جيدًا، يجب تأريخ الأغطية والاحتفاظ بها لمدة 90 يومًا كذلك.

توعية المستهلك:

يتعين إضافة توعية المستهلك بجميع منتجات القشريات غير المطهية جيدًا أو النيئة إلى قائمة الطعام لتنبيه المستهلكين. يُرجى مراجعة صحيفة وقائع الغذاء رقم 6 لمزيد من المعلومات.



لا يجوز إعادة استخدام الصدفات من منتجات مثل المحار المسطح



مثال لبطاقة * شركة الحصاد مع المعلومات المطلوبة