

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 22

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

تعبئة الصلصات والتتبيلات في زجاجات

الخيار رقم 2:

(3) إن تبين أن المنتج يمكن تمييزه،

يحتاج المشغل إلى استكمال تدريب

Better Process Control School

بنجاح وجدولة عملياته مع إدارة الغذاء والدواء

الأمريكية طبقاً لقواعد اللوائح الاتحادية رقم

21 المادة 114 والاتصال بإدارة الزراعة

بولاية أوريغون.

يخضع المنتج لاختبار معلمي للتأكد من أنه ليس
من بين الأغذية المشتبه في سلامتها، ولا يُغلق
بإحكام، ويبين عليه التاريخ الذي يتعين
استخدامه فيه بحد أقصى والذي يحدده المعمل

(1) لا يمكن للمشغل أن يغلق المنتج بإحكام

ويتعين عليه توفير نتائج عينة الأس الهيدروجيني
للمنتج من مختبر معتمد في فحص الأطعمة وأن
تظهر نتيجة الأس الهيدروجيني أن المنتج غير
مشتبه في سلامته

(2) لتجنب لوائح تمييز الأطعمة،

يتعين على المشغل حفظ جميع

المنتجات تحت درجة حرارة 41

فهرنهايت وإضافة علامة «تحفظ
مجمدة»

(3) يتعين على المشغل تقديم عينة إلى
المختبر لتحديد فترة تخزين المنتج

(4) يتعين تمييز المنتج بشكل مناسب
عند التوزيع. تذكر أن بعض المنتجات
لها معيار هوية يتعين تمييزه.

الخيار رقم 3:

إغلاق المنتج بإحكام وحفظه في درجة
حرارة الغرفة

(1) يحتاج المشغل إلى تقديم نتائج عينة الأس
الهيدروجيني والنشاط المائي من مختبر معتمد
في فحص الأطعمة لكل منتج

(2) يحتاج المشغل إلى إرسال الوصفة، ونتائج
الاختبار المعمل، وخطوات المعالجة، وعينة
المنتج إلى سلطة المعالجة للتقييم

تهتم العديد من منشآت تقديم الأطعمة بتعبئة
الصلصات والتتبيلات الخاصة بها في
زجاجات بغرض بيعها للعملاء أو المنشآت
الأخرى، من أمثلة ذلك خردل العسل،
وتتبيلة السلطة، وصلصة الباربيكيو الذين
يتم تحضيرهم بواسطة هذه المنشآت. تأكد
من الاتصال بالسلطة الصحية العامة
المحلية قبل البدء في أي نوع من أنواع
المعالجة في منشأتك.

يتاح أمام المطعم ثلاث خيارات لإنتاج هذه
الأنواع من المنتجات للبيع بالتجزئة:

الخيار رقم 1:

يُحفظ المنتج تحت التبريد، ولا يغلق
بإحكام، وتلتصق عليها بطاقة توضح أن
عمره التخزيني 7 أيام

(1) يُسمح بهذا الخيار في حالة تعبئة
المنتج بارداً في زجاجات وحفظه تحت
درجة حرارة 41 فهرنهايت لمدة 7 أيام أو
أقل وإضافة التاريخ إليه

(2) يتعين على المشغل وضع بطاقة على
المنتج بشكل مناسب توضح أنه مخصص
للبيع بالتجزئة. ضع في حسابك أن بعض
المنتجات، مثل الكاتشاب، لها معيار هوية
(اشتراطات إلزامية تبين طبيعة المنتج
ومكوناته وسماته الأساسية) يتعين تمييزه.

(3) لا يلزم أية لوائح إضافية (تصريح،
وما إلى ذلك...)



من الممكن أن تكون الصلصات المعبأة في زجاجات محكمة الغلق
والمحفوظة في درجة حرارة الغرفة من الأطعمة التي تم
تمييزها والتي تخضع لاشتراطات اتحادية.

يُرجى زيارة صفحة التصريح الخاص بنا على

الموقع الإلكتروني: [http://](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)

[public.health.oregon.gov/](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)

[HealthyEnvironments/FoodSafety/](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)

[Pages/variance.aspx](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)