

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 31

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

التبريد

المعلبة، وصلصة بيكو دي غالو، وسلطة البطاطس. تحتاج هذه الأطعمة إلى أن توضع بشكل فوري في غرفة التخزين (ليس وحدة التحضير العلوية) بعد تحضيرها حتى يمكن أن تبرد بشكل مناسب حتى درجة أقل من 41 فهرنهايت خلال 4 ساعات.

التبريد في وحدات الأطعمة المتنقلة

لا يجوز استخدام وحدات الأطعمة المتنقلة لتبريد الأطعمة المشتبه في سلامتها ما لم تتوافق مع أحد الشروط التالية:

- أن يتم تبريد الطعام في مجمع مرخص؛
- أن تتوفر معدات التبريد التجارية على الوحدة؛
- أن تُعد إجراءات التبريد المكتوبة مقدماً بواسطة المشغل وتعتمد بواسطة السلطة التنظيمية قبل التبريد على الوحدة. يلتزم الشخص المسؤول بالاحتفاظ ببطاقات التبريد وتسجيل قياسات درجة الحرارة لتوثيق تبريد الطعام بشكل مناسب. يتعين الاحتفاظ بسجلات التبريد بالوحدة لمدة 90 يوماً وإتاحتها للمراجعة في أثناء عمليات التفتيش
- لا بُد لوحدة الأطعمة المتنقلة المرخصة قبل 1 فبراير/شباط 2020 من تلبية هذا الاشتراط بحلول 1 يوليو/تموز 2020.

يعد التبريد غير المناسب أحد الأسباب الرئيسية للأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. يعد التبريد السريع للأطعمة من الأمور المهمة لمنع نمو البكتيريا في الأطعمة بينما تكون في منطقة الخطر (41 فهرنهايت - 135 فهرنهايت).

يتعين تبريد الأطعمة من 135 فهرنهايت إلى 70 فهرنهايت خلال أول ساعتين ثم أقل من 41 فهرنهايت خلال إجمالي ست ساعات منذ بداية عملية التبريد.

فيما يلي أفضل طرق تبريد الطعام بشكل سريع:

- وضع الطعام في أطباق مسطحة
- تقسيم الطعام إلى أجزاء أصغر أو أقل حجماً (مثل: المشويات الكبيرة)
- استخدام معدات التبريد السريع مثل عصا التبريد الثلجية
- تقليب الطعام في وعاء يوضع على حمام ماء مثليج على الطاولة أو في حوض تحضير الطعام
- استخدام الأوعية (مثل الأوعية المعدنية بدلاً من البلاستيكية) التي تسهل انتقال الحرارة
- إضافة الثلج كمكون (مثل: الحبوب المعاد قليها، الحساء)

يجب عدم تغطية الطعام البارد أو يغطي بشكل فضفاض ويؤمن من التلوث العلوي. من الممكن أن يكون الرف العلوي بغرفة التخزين مكاناً جيداً لتبريد الأطعمة. تأكد من وضع الأوعية على الأرفف مع ترك مساحات بيئية وعدم رصها على نحو يجعلها ملاصقة لبعضها بعضاً ويؤدي إلى حبس الحرارة داخلها.

من المهم تسجيل درجات حرارة الأطعمة المبردة والوقت المستغرق حتى تتأكد من جدوى طريقة التبريد.

يجب الانتباه إلى الأطعمة المصنوعة من مكونات في درجة حرارة الغرفة، مثل التونة

قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم
333-150-0000
الفصل 3-501.14

التبريد.

(A) تخضع الأطعمة المطهية المشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) للتبريد:

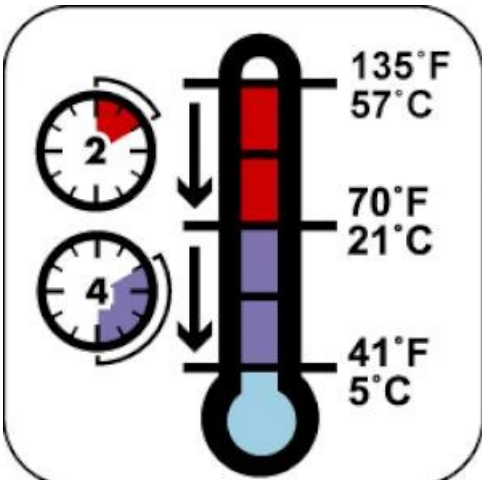
- (1) خلال ساعتين من 57° م (135° فهرنهايت) إلى 21° م (70° فهرنهايت)؛ بند ذو أولوية
- (2) وخلال إجمالي 6 ساعات من 57° م (135° فهرنهايت) وحتى 5° م (41° فهرنهايت) أو أقل. بند ذو أولوية

(B) تخضع الأطعمة المطهية المشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) للتبريد لمدة 4 ساعات إلى 5° م (41° فهرنهايت) أو أقل في حالة التحضير من مكونات في درجة حرارة البيئة المحيطة، مثل الأطعمة المعاد تشكيلها والتونة المعلبة. بند ذو أولوية

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

يحتاج التبريد الآمن إلى تخليص الأطعمة من الحرارة بشكل سريع بما فيه الكفاية لمنع نمو الميكروبات. تم تحديد وقت التبريد المفرط للأطعمة المشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) باستمرار بصفتها أحد العوامل الرئيسية المساهمة في الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة. في أثناء التبريد البطيء، تصبح الأطعمة المشتبه في سلامتها (الأطعمة التي تستلزم تحكم زمني/تحكم في درجة الحرارة لسلامتها) عرضة إلى نمو مجموعة من الكائنات الدقيقة المسببة لأمراض. في حالة عدم تبريد الطعام طيقاً لاشتراطات هذه القاعدة، قد تنمو مسببات الأمراض بعدد يكفي للتسبب في انتشار الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة.

إن كانت خطوة الطهي قبل التبريد كافية ولم يحدث تلوث، يجب التخلص من جميع البكتيريا باستثناء الكائنات التي تكون الجراثيم مثل بكتيريا الطشمية الحاطمة أو العصوية الشمعية أو عدم تنشيطها. ومع ذلك، طبقاً للشروط الصحية التي لا تستوفي المعايير، من الممكن ظهور مسببات الأمراض الأخرى مثل السلمونيلا أو البكتيريا الليستيرية المستوحدة. وبالتالي، تعتمد اشتراطات التبريد على خصائص نمو الكائنات التي من الممكن أن تعيش أو تكون ملوثة بعد الطهي وتنمو بشكل سريع في حالات إساءة استخدام درجة الحرارة.



Copyright © International Association for Food Protection

تبريد الأطعمة

- يبدأ وقت التبريد في درجة حرارة 135° في فئتين. يمكن أن يترك الطعام في درجة حرارة التبريد حتى يتخلص درجة حرارته إلى 135° في فئتين.
- في 135° في فئتين إلى 70° في فئتين خلال ساعتين، ثم من 70° في فئتين إلى 41° في فئتين خلال 4 ساعات.
- إن كلت درجة الحرارة أكبر من 70° في فئتين بعد ساعتين، أعد التسخين حتى 165° في فئتين ثم ابدأ من جديد.
- يمكن إجراء إعادة التسخين مرة واحدة.
- بمجرد الوصول إلى درجة حرارة 70° في فئتين، قم بالتبريد حتى 41° في فئتين خلال 4 ساعات.
- بمجرد الوصول إلى درجة حرارة 41° في فئتين، سيكون الطبق جاهزاً للتقديم، ومن ثم تغيير وتاريخه وتخزينه في السبرد.
- لا بد أن يتجاوز إجمالي وقت التبريد 6 ساعات ولا سيتم التخلص من الطعام.

منشور بشكل يواسطة الإدارة الصحية بجنوب نيفادا مراجعة 02/20