



## معايير سلامة المواد الغذائية - متطلبات التحكم بالحرارة

### الفصل ٣ (أستراليا فقط)، لائحة معايير المواد الغذائية في أستراليا ونيوزيلندا

ملاحظة: إن المعايير الجديدة لا تنطبق على نيوزيلندا. فمقتضيات معاهدة المعايير الغذائية بين أستراليا ونيوزيلندا لا تشمل معايير نظافة الأغذية.

#### مقدمة

يُدرج المعيار رقم ٣,٢,٢ من المتطلبات والممارسات العامة لسلامة الأغذية متطلبات محدّدة للحفاظ على بعض المواد الغذائية التي يُحتمل أن تُسبب المخاطر وفق درجات حرارة معيّنة حين تبريدها وإعادة تسخينها. ويترتب على المصالح الغذائية التقيد بهذه المتطلبات إلا إذا كان بوسع هذه المصالح أن تبرهن أن لديها أنظمة سلامة بديلة تحرص على بقاء المادة الغذائية صالحة وسليمة للتناول.

١. ما هي المواد الغذائية التي يجب أن تبقى قيد التحكم بالحرارة؟

يجب إخضاع المواد الغذائية التي يُحتمل أن تُسبب المخاطر للتحكم بالحرارة.

ما هي المواد الغذائية التي يُحتمل أن تُسبب المخاطر؟

إن المواد الغذائية التي يُحتمل أن تُسبب المخاطر هي تلك الأغذية التي قد تتضمن بكتيريا التسمم الغذائي ويمكنها أن تؤازر وتدعم نمو هذه البكتيريا أو تسبب في تشكيل السموم إلى مستويات تهدد سلامة المستهلك إن لم يتم تخزينها وفق الحرارة الصحيحة. إن السموم مواد كيميائية سامة تنتج عن بعض أنواع البكتيريا.

إن التوالي أمثلة عن الأغذية التي يُحتمل أن تُسبب المخاطر:

- اللحوم النيئة والمطبوخة أو الأغذية التي تحتوي على اللحوم مثل أطباق الكسول / casseroles، الكاري / curries واللاسانيا / Lasagne؛
- مشتقات الألبان كالحليب مثلاً، الكستر والحلويات التي تعتمد مشتقات الألبان؛
- المأكولات البحرية (باستثناء المأكولات البحرية الحية)؛
- الفواكه والخضار المعالجة كالمسلطة مثلاً؛
- الأرز والباستا المطبوخة؛
- الأغذية التي تحتوي على البيض، الفاصولياء، المكسرات أو الأغذية الأخرى الغنية بالبروتين مثل العجة ومنتجات فول الصويا؛
- أغذية تحتوي على هذه المواد الغذائية كحشوات السندويش والسمون مثلاً.

ما هي الأغذية التي لا يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر؟

إن العديد من المواد الغذائية المحفوظة لا تحتوي على بكتيريا التسمم الغذائي كما وإن البكتيريا لن تنمو في بعض أنواع الأغذية. مثلاً على ذلك الأغذية المعلبة والمحفوظة في الحاويات الزجاجية، الفواكه المجففة، اللحوم المجففة بواسطة الملح، اللحوم المجففة بالتخمير، اللبن الرائب، الأجبان القاسية، المواد اللينة القابلة للتمدّد (spreads)، بعض أنواع الصلصة، الباستا المجففة، الخبز والأغذية المجففة.

لكن بعض الأغذية التي لا يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر قد تُصبح مُسببة للمخاطر إذا أُجريت تعديلات عليها بطريقة أو أخرى. مثلاً، إن بودرة الكستر المجففة لا تُسبب المخاطر لكن متى مُزج معها الحليب أو الماء لتُصبح كستر، سيكون الكستر المنتج عرضة لتسبب المخاطر.

قد لا تكون بعض المواد الغذائية عرضة لتسبب المخاطر لكن يتعيّن تبريدها كي لا تُصبح عاطلة غير سليمة للتناول. كما إن بيع المواد الغذائية غير السليمة التالفة يُعتبر مخالفاً للقانون.

٢. متى يترتب الحفاظ على الأغذية قيد التحكم بالحرارة؟

يتوجّب عليك الحرص على أن تكون حرارة المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر محفوظة وفق ٥ درجات مئوية أو أبرد أو وفق ٦٠ درجة مئوية أو أسخن حين إستلامها، عرضها، نقلها أو تخزينها. وإذا أردت إستلام، عرض، نقل أو تخزين مواد غذائية يُحتمل أن تُسبب المخاطر وفق درجة حرارة أخرى فيترتب عليك أن تبين لموظف مراعاة القوانين أنه يوجد لديك نظام بديل يكفل السلامة.

لن يترتب عليك حفظ المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر وفق حرارة محدّدة حين تقوم بمعالجتها أو تحضيرها لأن ذلك غير عملي، لكن يتوجّب عليك تخفيض الوقت المطلوب للمعالجة أو التحضير إلى أقصى حد ممكن كي لا تتيح فرصة للبكتيريا بالتكاثر إلى مستويات خطيرة أو لأن تشكل سمومًا.

### ٣. تبريد المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر

إذا كنت تطبخ أغذية يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر وتنوي تبريدها للإستعمال لاحقًا، يترتب عليك تبريد الأغذية إلى ٥ درجات مئوية أو أبرد في أسرع ما يمكن. قد تكون هناك بكتيريا تسبب التسمم الغذائي في المأكولات رغم إنها قد طُبخت. إن تسريع وقت التبريد يُحد من فرصة تكاثر البكتيريا أو قدرتها على تشكيل السموم.

تتطلب المعايير تبريد المواد الغذائية من ٦٠ درجة مئوية إلى ٢١ درجة مئوية خلال ساعتين كحد أقصى ومن ٢١ درجة مئوية إلى ٥ درجات مئوية خلال فترة أخرى قصوى لا تتعدى ٤ ساعات. وإذا أردت بدلاً عن ذلك تبريد الأطعمة وفق فترة أطول، يتوجّب عليك حينئذ أن تبرهن أنه يوجد لديك نظام آخر بديل يحفظ السلامة ولا يهددها.

إذا كنت لا تعلم مدى سرعة تبريد ما لديك من طعام عليك إستعمال ميزان حرارة لقياس الجزء الأكثر سخونة من الطعام - يكون ذلك عادة في وسط الطبق. للإستعلام عن إستعمال ميزان الحرارة، راجع صفحة الوقائع بعنوان «ميزان الحرارة وإستعماله مع المواد الغذائية التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر».

لتبريد الأطعمة بسرعة؛ عليك تقسيمها إلى أجزاء صغيرة في حاويات ضحلة (قليلة العمق). إحرص على ألا تُلوّث الأطعمة حين تفعل ذلك.

### ٤. إعادة تسخين الأطعمة التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر التي سبق طهيها وتبريدها

إذا قمت بإعادة تسخين الأطعمة التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر التي سبق طهيها وتبريدها، يترتب عليك أن تُسخنها بسرعة إلى ٦٠ درجة مئوية أو أعلى. ويُفضّل أن تهدف إلى إعادة تسخين المواد الغذائية إلى ٦٠ درجة مئوية خلال مدة ساعتين كحد أقصى وذلك للحد من تعريض الطعام لحرارةٍ تناسب نمو البكتيريا وتشكيل السموم.

تُطبّق هذه المتطلبات فقط على الأطعمة التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر والتي تريد لها البقاء ساخنة جدًا، مثلًا الأطعمة التي تضعها على الطباخ أو في واجهة عرض المأكولات. ولا تُطبّق على الأطعمة التي تُعيد تسخينها للزبائن للإستهلاك الفوري كالتالي تقدّم في مطعم أو في محل للأطعمة التي تؤخذ إلى الخارج مثلًا.

### ٥. كيف يمكن للمصلحة التجارية التقيد بمتطلبات التحكم بالحرارة؟

إن أسهل طريقة لتلبية هذه المتطلبات هي في الحرص على أن يتم إستلام الأطعمة التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر وتخزينها وعرضها أو تخزينها إما وفق درجة حرارة باردة جدًا (٥ درجات مئوية أو أبرد) أو وفق حرارة ساخنة جدًا (٦٠ درجة مئوية أو أسخن). ويتوجّب أيضًا تبريد الأطعمة التي يُحتمل لها أن تُسبب المخاطر أو إعادة تسخينها بسرعة وتحضيرها في أقصر وقت ممكن.

إذا كنت لسبب ما لا ترغب أو غير قادر على تخزين أو عرض أو نقل الأطعمة وفق حرارة ٥ درجات مئوية أو أبرد، أو وفق ٦٠ درجة مئوية أو أسخن، أو غير قادر على تلبية متطلبات مدة التبريد وإعادة التسخين، يترتب عليك حينئذ أن تبرهن أنه يوجد لديك نظام بديل يكفل سلامة الأطعمة.

وتحدّد المعايير الطرق التي ينبغي للمصالح التجارية أن تبيّن من خلالها لموظفي تطبيق القانون أنه يوجد لديها أنظمة بديلة كفيّلة بالحفاظ على سلامة الأغذية. ويمكنك إستعمال أحد برامج سلامة الأطعمة أو إتباع الخطوط التوجيهية المتّبعة في هذا القطاع الصناعي أو إستعمال نظام يستند على أساس علمي خضع للتجربة. وتقوم هيئة ANZFA بتحضير مواد توجيهية أكثر تفصيلًا بخصوص متطلبات التحكم بالحرارة وتشمل تبريد وإعادة تسخين وتبريد الأطعمة والأنظمة البديلة التي تكفل سلامة المواد الغذائية.

### أتريد الحصول على مزيد من المعلومات؟

تتوافر نسخ عن المعايير والأدلة وصفحات الوقائع الأخرى من موقع ANZFA على الإنترنت. ومع إدراج المعايير وإعتمادها في كل ولاية ومقاطعة، يمكن للمصالح التجارية الحصول على النصائح والإرشادات من موظفي الصحة البيئية في البلديات المحلية أو من دوائر الصحة أو الخدمات الصحية أو شعب الصحة العامة في الولاية أو المقاطعة.