

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 26

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

القشريات الرخوية النيئة

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 مفروءة 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.

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 التقشي.

نورد فيما يلي التعاريف المتعلقة بالقشريات طبقاً لقواعد الإصحاح الغذائي فهي:

«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 تقشيرها،

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

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

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

202.17-3 تعبئة القشريات المقشرة وتعريفها. تحمل الأوعية البلاستيكية للمنتج المقشر معلومات محددة بشأن مصدر القشريات على النحو المطلوب طبقاً 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.

202.18-3 تعريف المحار

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

202.19-3 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.

203.11-3 الوعاء الأصلي للقشريات الرخوية.

يُعد فصل الكميات الكبيرة أمراً حاسماً لأهمية لعزل القشريات المتسببة في تقشي المرض وتعقبه حتى مصدره، ومن ثم فإن كانت الكميات ممتزجة عند التجزئة، ستخفق إمكانية تعقب المشكلة وقد يظل أساسها غير معروف.

203.12-3 الاحتفاظ بتعريف المحار.

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

DEALER NAME	CERT. NO.
Dealer Address	
City, State Zip Code	
ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE:	
HARVEST DATE:	
HARVEST LOCATION:	
TYPE OF SHELLFISH:	
QUANTITY OF SHELLFISH:	
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, fowl, poultry, or seafood reduces the risk of foodborne illness. Individuals with weakened immune systems, pregnant women, young children, and the elderly are at higher risk for foodborne illness. Consult your physician or public health official for further information.	

مثال لبطاقة* الموزع مع الحد الأدنى من المعلومات المطلوبة.

التخزين:

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

المصدر والتمييز:

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

الاحتفاظ بتعريف المحار:

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

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 بالتلج 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.

	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	HARVEST DATE:
	HARVEST LOCATION:
	TYPE OF SHELLFISH:
	QUANTITY OF SHELLFISH:
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed further information. Consult your physician or public health official for	

مثال لبطاقة* شركة الحصاد مع المعلومات المطلوبة