

# صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 3

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## التصاريح

يُرجى الانتباه إلى أن التصاريح لا تُمنح للمنشآت التي لا تراعي القواعد، حيث إنها موجهة للمنشآت التي تظهر أن القواعد التي سبق أن أرسلت ليست عبئاً لا داعي له وأن البديل المقترح سيوفر حماية للصحة العامة بما يعادل التدابير المنصوص عليها في القواعد الحالية أو يتجاوزها.

تتطور المطاعم باستمرار وتجرب أنماطاً مختلفة من الطهي وإعداد الأطعمة لعملائها. قد ينطوي ذلك على استخدام تقنيات لا تراعي قواعد سلامة الأغذية.

نظراً للمخاطر المصاحبة للأطعمة والعمليات المحددة، يتعين على المطاعم التقدم للحصول على تصريح قبل البدء في أية معالجات متخصصة على النحو المحدد في الفصل 3-502.11 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000.

تنطوي هذه العمليات على مخاطر صحية بالغة في حالة عدم اتباع المنشأة إجراءات تشغيلية محددة لكل دفعة من المنتجات.

من أمثلة ذلك:

- تجفيف الأغذية بالنترات
- تدخين الأطعمة لحفظها
- تغليف الأطعمة المطهورة بتفريغ الهواء
- تمييز الأطعمة
- إنبات البذور أو البقوليات بالموقع

لمساعدة المشغلين في الحصول على مزيد من المعلومات وبدء اتخاذ إجراءات الحصول على تصاريح، يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

النقائق المخمرة الجافة أحد أنواع اللحوم المجففة التي تحتاج للحصول على تصريح.

لا بُد من اعتماد جميع طلبات التصاريح قبل وضع الإجراء موضع التطبيق.

تقدر تكلفة طلب التصريح بمبلغ 500 دولار أمريكي لكل عملية على حدة

## الفصل 3-502.11 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

تلتزم المنشأة الغذائية بالحصول على تصريح من السلطة التنظيمية على النحو المحدد في المادة 8-103.10 وطلباً للمادة 8-103.11 قبل: بند أساسي ذو أولوية

(A) تدخين الأطعمة بطريقة لحفظها وليس لتحسين مذاقها؛ بند أساسي ذو أولوية

(B) تجفيف الأطعمة؛ بند أساسي ذو أولوية

(C) استخدام إضافات غذائية أو إضافة مكونات مثل الخل؛ بند أساسي ذو أولوية

(1) طريقة لحفظ الأطعمة وليس لتحسين مذاقها؛ بند أساسي ذو أولوية

(2) للتعامل مع الأطعمة بطريقة لا تجعل منها أغذية مشتبّهة في سلامتها؛ بند أساسي ذو أولوية

(D) تعبئة الأطعمة بطريقة تفريغ الأكسجين باستثناء الحالات التي يتم فيها التحكم في نمو وتكون السموم بواسطة كلوستريديوم بوتولينيوم (Clostridium Botulinum) وفي نمو بكتيريا الليستيريا المستوحدة (Listeria monocytogenes) على النحو المحدد في المادة 3-502.12؛ بند أساسي ذو أولوية

(E) تشغيل خزانات العرض التي تحفظ حياة المحار الرخوي بغرض تخزين أو عرض المحار المقدم للاستهلاك الأدمي؛ بند أساسي ذو أولوية

(F) المعالجة المتخصصة للحيوانات المخصصة للاستخدام الشخصي كأطعمة وغير مخصصة للبيع أو التقديم في المنشآت الغذائية؛ بند أساسي ذو أولوية

(G) إعداد الأطعمة بطريقة أخرى تحددها السلطة التنظيمية وتلتزم الحصول على تصريح؛ بند أساسي ذو أولوية

(H) إنبات البذور أو البقوليات. بند أساسي ذو أولوية

## الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تاريخياً تسببت بعض العمليات الغذائية التي تحتاج إلى تصريح في الإصابة بعدد أكبر من الأمراض المنقولة بالأغذية مقارنة بالعمليات المعتادة. قد تحتاج هذه الأنواع من العمليات من الشخص المسنول والموظفين ذوي الصلة إلى استخدام معدات متخصصة والتعليق بامكانيات محددة. تم وضع اشتراط الحصول على تصريح لضمان تنفيذ طريقة التشغيل المقترحة على نحو آمن.