

قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين

التحكّم بالحرارة أمر هام جدًا لمنع تكاثر البكتيريا الضارة في الأغذية. وعلى مؤسسات الأغذية تقليل مدة إبقاء الأغذية في ما يُسمّى 'النطاق الخطر' لدرجات الحرارة' بهدف المحافظة على سلامة الأغذية. وهذا يعني أنه يجب إبقاء الأغذية الباردة في حرارة 5 درجات مئوية أو أقل والأغذية الساخنة في حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى (راجع الشكل أدناه).



لكن بما أنّ البكتيريا يمكن أن تحتاج إلى وقت للتكاثر إلى أعداد تكفي للتسبب بالتسمّم بالطعام، فإن مدوّنة مقاييس الغذاء يجب أن تعطي طريقة بديلة للتحكّم بدرجات الحرارة تتيح لمؤسسات الأغذية إبقاء الأغذية بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية ولكن لفترات زمنية قصيرة ومحدّدة.

ما هي قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين؟

تبيّن الدراسات أنه يمكن إبقاء الغذاء خارج نطاق التحكّم بدرجات الحرارة لفترات زمنية قصيرة بدون أن يزيد بصورة ملموسة من خطر التسمّم بالطعام. يُشار إلى المدة التي يمكن فيها إبقاء الغذاء fsghlm بين 5 درجات مئوية و60 درجة مئوية باسم 'قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين' (راجع الشكل).



يمكن إعادة الغذاء الذي بقي في النطاق الخطر لدرجات الحرارة مدة تقل عن ساعتين (بما في ذلك إعداد الغذاء وخرنه وعرضه) إلى البرّاد إلى ما دون 5 درجات مئوية أو تسخينه إلى أعلى من 60 درجة مئوية وإخراجه مرة أخرى في وقت لاحق. إلّا أن المدة الإجمالية لإبقاء الغذاء في النطاق الخطر لدرجات الحرارة يجب ألا تزيد على 4 ساعات.

استخدام قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين بصورة صحيحة

إذا قرّرت مؤسسة الأغذية استخدام قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين فهناك متطلبات معيّنة بموجب مدوّنة مقاييس الغذاء يجب استيفاؤها. يجب أن تكون المؤسسة قادرة على إثبات التقيد بهذه المتطلبات إذا طلب منها أحد المسؤولين المفوضين من سلطة الأغذية في نيو ساوث ويلز أو أحد مسؤولي الصحة البيئية التابعين للمجلس.

لإثبات التطبيق السليم لقاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين يجب على مؤسسات الأغذية ما يلي:

- ضمان اتّباع المتطلبات الخاصة بالأغذية التي يُحتمل أن تكون خطرة (PHF) ومكوّناتها خلال مايلي:

– التسلم

– الخزن

– الإعداد.

• ضمان عدم عرض الأغذية الباردة لأشعة الشمس المباشرة أو لدرجات حرارة أعلى من 25 درجة مئوية لأن ذلك سيبيح للبكتيريا أن تتكاثر بسرعة.

• تنفيذ نظام موثّق لما يلي:

– مراقبة مدة عرض الغذاء خارج نطاق التحكّم بالحرارة

– ضمان تعريف الغذاء بصورة صحيحة

– ضمان التخلّص من الغذاء بصورة مناسبة بعد 4 ساعات.

يمكن أن يكون النظام الموثّق على الشكل التالي:

• مجموعة تعليمات عمل حول كيفية تطبيق المؤسسة لقاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين (راجع الملحق 1 من إرشاد بخصوص قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين)، أو

• حفظ سجلات تثبت الامتثال لمتطلبات المدد الزمنية ودرجات الحرارة (راجع الملحق 2 من إرشاد بخصوص قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين).

إذا قرّرت مؤسسة الأغذية استخدام قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين للتحكّم بالحرارة لكنها لا تستطيع أن تثبت بصورة مرضية أنها تطبق قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين بصورة صحيحة، يجوز اعتبار أن المؤسسة قد انتهكت مدوّنة معايير الغذاء، وهو ما يمكن أن يؤدي إلى إجراء مُلزم.

تقع على عاتق مؤسسة الأغذية مسؤولية التأكّد من أن جميع مناوولي الأغذية يفهمون كيفية استخدام قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين وأنهم يملأون السجلات المناسبة.

مزيد من المعلومات

هذه المعلومات ملخّص عام ولا يمكن أن تغطي كلّ الحالات. على مؤسسات الغذاء التقيد بكافة نصوص مدوّنة معايير الغذاء وقانون الغذاء لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).

للمزيد:

- زُر موقع سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز على العنوان www.foodauthority.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406
- راجع *Guidance on the 4-hour/2-hour rule* (إرشاد بخصوص قاعدة الـ 4 ساعات / الساعتين).

نبذة عن سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز: سلطة الغذاء في نيو ساوث ويلز هي المؤسسة الحكومية التي تساعد على ضمان سلامة الغذاء في نيو ساوث ويلز وضمان تعريف الأغذية بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمؤسسات الحكومية الأخرى للحدّ من التسمّم بالطعام عن طريق توفير معلومات عن سلامة إنتاج الأغذية وخبزها ونقلها والترويج لها وإعدادها وتنظيم كلّ هذه العمليات. ملاحظة: هذه المعلومات ملخّص عام ولا يمكن أن تغطي كلّ الحالات. على مؤسسات الغذاء التقيد بكافة نصوص مدوّنة معايير الغذاء وقانون الغذاء لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).



Food
Authority

6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406

contact@foodauthority.nsw.gov.au

ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au



nswfoodauthority



nswfoodauth

4 hour/ 2 hour rule. January 2018
NSW/FA/ F1326/1801-ARA