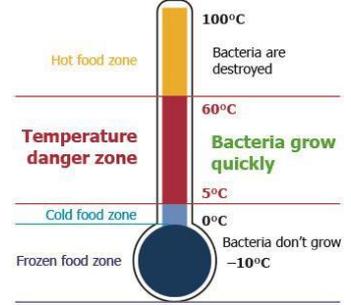


قاعدة الساعتين/الأربع ساعات

يُعد التحكم في درجة الحرارة أمراً مهماً جداً لمنع البكتيريا الضارة من النمو في الطعام. ويجب على شركات الأغذية تقليل الوقت الذي يقضيه الطعام في ما يسمى "منطقة خطر درجة الحرارة" للحفاظ على سلامة الغذاء. وهذا يعني أنه يجب حفظ الطعام البارد عند 5 درجات مئوية أو أقل، كما يجب الاحتفاظ بالطعام الساخن عند 60 درجة مئوية أو أعلى (انظر الرسم التوضيحي أدناه).



ومع ذلك، نظراً لأن البكتيريا يمكن أن تستغرق وقتاً لتتكاثر إلى أعداد كبيرة بما يكفي للتسبب في تسمم غذائي، فإن مدونة معايير الأغذية توفر طريقة بديلة للتحكم في درجة الحرارة تسمح لشركات الأغذية بالحفاظ على الطعام بين 5 درجات مئوية و 60 درجة مئوية، ولكن فقط لفترات زمنية قصيرة ومقاسة.

ما هي قاعدة الساعتين/الأربع ساعات؟

تشير الدراسات إلى أنه يمكن الاحتفاظ بالطعام بأمان بعيداً عن التحكم في درجة الحرارة لفترات زمنية قصيرة دون زيادة كبيرة في خطر الإصابة بالتسمم الغذائي. تحتوي الإصدار الثالثة لمنظمة Safe Food Australia لعام (2016) على إرشادات حول استخدام الوقت كعنصر للتحكم في الأغذية التي يحتمل أن تكون خطيرة. ويُشار إلى الوقت الذي يمكن فيه الاحتفاظ بالطعام بأمان بين 5 درجات مئوية و 60 درجة مئوية باسم "قاعدة الساعتين/الأربع ساعات" (انظر الرسم التوضيحي):



الوقت بين 5 درجات مئوية و 60 درجة مئوية تراكمي - وهذا يعني أنك بحاجة إلى إضافة المزيد في كل مرة يخرج فيها الطعام من الثلاجة، بما في ذلك أثناء التحضير والتخزين والنقل والعرض. إذا كان الوقت الإجمالي هو:

- أقل من ساعتين، يمكن استخدام الطعام أو إعادته إلى الثلاجة لاستخدامه لاحقاً،
- ما بين ساعتين و 4 ساعات، لا يزال من الممكن استخدام الطعام، لكن لا يمكن إعادته إلى الثلاجة، و
- 4 ساعات أو أكثر، يجب التخلص من الطعام.

استخدام قاعدة الساعتين/الأربع ساعات بشكل صحيح

إذا قررت شركة الأغذية استخدام قاعدة الساعتين/الأربع ساعات، فهناك بعض المتطلبات بموجب مدونة معايير الأغذية التي يجب الوفاء بها. يجب أن تكون الشركة قادرة على إثبات الامتثال لهذه المتطلبات إذا طلب ذلك موظف معتمد من هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز (NSW Food Authority) أو مسؤول صحة البيئة (Environmental Health Officer) بالمجلس. ولإثبات تطبيق قاعدة الساعتين/الأربع ساعات بشكل صحيح، يجب على الشركات الغذائية:

- التأكد من اتباع متطلبات الأغذية والمكونات التي قد تكون خطرة خلال:
 - الاستلام
 - التخزين
 - التحضير.
- تطبيق نظام موثوق لـ:
 - مراقبة الفترة الزمنية التي يتم فيها عرض الطعام خارج نطاق التحكم في درجة الحرارة
 - ضمان تعريف الأطعمة بشكل مناسب
 - التأكد من التخلص من الطعام بشكل مناسب بعد 4 ساعات.

يمكن أن يأخذ النظام الموثوق شكل:

- مجموعة من إرشادات العمل حول كيفية تطبيق قاعدة الساعتين/الأربع ساعات بواسطة الشركة، أو
- الاحتفاظ بسجلات تثبت الالتزام بدرجة الحرارة الزمنية.

إذا قررت شركة أغذية استخدام قاعدة الساعتين/الأربع ساعات للتحكم في درجة الحرارة ولكن لم تستطع إثبات أنها تطبق قاعدة الساعتين/الأربع ساعات بشكل مرضٍ، فقد تكون الشركة قد انتهكت مدونة معايير الأغذية (Food Standards Code)، والذي يمكن أن يؤدي إلى إجراءات لإنفاذ القانون.

تقع على عاتق شركات الأغذية مسؤولية التأكد من أن جميع عمال مناولة الطعام يفهمون استخدام قاعدة الساعتين/الأربع ساعات وإكمال السجلات المناسبة.

المزيد من المعلومات

هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز) (NSW Food Act 2003).

- قم بزيارة موقع هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز الإلكتروني www.foodauthority.nsw.gov.au
- اتصل بخط المساعدة على الرقم 1300 552 406 أو تواصل عبر food.contact@dpi.nsw.gov.au
- معايير الأغذية لأستراليا ونيوزيلندا. (2016) الملحق 2 - استخدام الوقت كعنصر تحكم في الأغذية التي يحتمل أن تكون خطرة. In Safe Food Australia - دليل لمعايير سلامة الأغذية

نبذة عن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز: إن هيئة الأغذية في نيو ساوث ويلز هي المنظمة الحكومية التي تساعد في ضمان سلامة الأغذية في نيو ساوث ويلز وتوصيفها بشكل صحيح. وهي تعمل مع المستهلكين والقطاع والمنظمات الحكومية الأخرى لتقليل حالات التسمم الغذائي من خلال تنظيم وتوفير معلومات حول الإنتاج الآمن للأغذية وتخزينها ونقلها وترويجها وإعدادها.

ملحوظة: هذه المعلومات هي ملخص عام ولا يمكن أن تغطي جميع الأحوال. يتعين على شركات الأغذية الامتثال لجميع أحكام مدونة معايير الأغذية وقانون الأغذية لعام 2003 (نيو ساوث ويلز).