

المعايير الصحية لحفظ الطعام بعد الطهي Holding



مقدمة : تعتبر هذه المرحلة من أهم و أدق المراحل في سلسلة طهي و تقديم الغذاء ، و الهدف من معايير حفظ الطعام بعد الطهي هو ضمان أن يبقى الطعام بارداً أو ساخناً لفترة زمنية محددة بعيداً عن درجة حرارة النطاق الخطرة (TDZ) داخل أوعية ملائمة للغرض ، و ذلك لأن هناك بعض الأصناف التي يتم طهيها مسبقاً قبل التقديم بمدة و تحفظ سواءً باردة أو ساخنة لحين تقديمها لذلك فإن عملية الحفظ تعتبر نقطة تحكم حرجية .

١ - الشروط التي يجب مراعاتها في حفظ الطعام بعد الطهي (ساخناً أو بارداً) :-

- أ - يجب أن يحفظ الطعام في أوان سليمة وآمنة صحياً يمكن تغطيتها بإحكام وأن تزود معدات العرض بحواجز تمنع الرذاذ (Sneeze Guard) بحيث يكون إرتفاعه عن الطعام المعروض ٢٥ : ٣٠ سم .
- ب - يجب ضبط درجات الحرارة للمعدات التي تستخدم لحفظ وعرض الطعام للنزلاء قبل وضع الأطعمة بها (طعام ساخن +٦٥م فأكثر / سلاطات +٥م فأقل) بفترة مناسبة (حوالى نصف ساعة) ؛ لضمان أن الطعام سيحفظ في درجة الحرارة المناسبة بمجرد عرضه.
- ج - أقصى فترة زمنية لعرض الطعام ساخناً أو بارداً هي ساعتين إلى أربع ساعات .
- د - عند إعادة ملء الأوعية بأطعمة أثناء العرض يجب ألا يضاف طعام جديد فوق الأطعمة الموجودة مسبقاً بالأوعية حتى لا تتخطى مدة عرضها المدة المناسبة.
- هـ - يجب أن تخصص أدوات لغرف الأطعمة لكل صنف معروض على حدة على أن يتم تغييرها أو غسلها و تطهيرها كل ساعة على الأكثر .

ملحوظة : يمكن أن تحفظ الأدوات التي تستخدم في غرف الطعام أثناء العرض إما في إناء منفصل يحتوى على مطهر أو تحفظ داخل أواني عرض الأطعمة في نفس درجة حرارة الحفظ .

٢ - طرق تبريد الطعام الساخن قبل الحفظ بالثلاجات :-

يتم أولاً خفض درجة حرارة الطعام الساخن قبل حفظه في الثلاجات ؛ و ذلك للحفاظ على الثلاجة من التيارات الساخنة و أيضاً عدم تلف باقى الأغذية المحفوظة بالثلاجات من التيارات العالية الحرارة ؛ بحيث لا تترك لتبرد في جو المطبخ العادى ؛ فإنها تبرد من ٦٠ م الى ٢١ م خلال ساعتين ؛ و من ٢١ م الى ٥ م خلال ٤ ساعات ؛ و خلال هذه الفترة تكون قد مرت بمنطقة الحرارة الخطرة (TDZ) ؛ و إنما يتم التبريد بأحد الطرق الآتية :-

- أ - دولا ب التبريد السريع (Blast chiller) و يكون تبريد سريع على أن يتم ضبط الوقت و درجة الحرارة على حسب تعليمات تشغيله و تترك الأغذية داخله حتى تبرد .
- ب - أن تفرغ تلك الأطعمة الساخنة في حاويات أصغر و توضع في حمام مائى (ثلج) و تقلب لسهولة فقد الحرارة حتى تصل إلى ١٠ م خلال ساعة و نصف تقريباً ثم ينتقل إلى الحفظ في الثلاجات ؛ و ينبغى ألا يزيد عمق الوعاء الذى يستخدم في تبريد الأطعمة الساخنة عن ٤ بوصة (١٠ سم) و إذا كان الطعام المراد تبريده بكميات كبيرة ؛ فيتم تقسيمها على عدة أوعية بحيث تكون الأوعية جيدة التوصيل للحرارة لسهولة التبريد .
- ج - وضع زجاجات مليئة بثلج داخل وعاء الطعام الساخن ليتم تبريدها .

٣ - طرق حفظ الطعام الساخن قبل تقديمه :-

- أ - يجب ان تحفظ الأغذية المطهية التى تقدم ساخنة داخل المطبخ في معدات مصممة لذلك مثل دولا ب الحفظ الساخن (Hot Cabinet) أو البان مارى (Ban marie) ؛ و تكون درجة حرارته + ٦٥ م فما أكثر .

ملحوظة هامة جداً : المواد المجلفنة لا تستخدم في حفظ المواد الحمضية ؛ مثل عصير الطماطم و الليمون .

- ب - الوجبات التى تقدم في الغرف (قسم Room Service) يجب ان يتم نقلها ساخنة و باردة في المعدات الخاصة بذلك .

٤ - المخاطر التى يمكن حدوثها أثناء عملية حفظ الطعام :-

- أ - تلوث الطعام بأى من مسببات التلوث الغذائى .
- ب - نمو و تكاثر بكتيريا التسمم الغذائى للطعام نتيجة حفظ الطعام في نطاق درجة حرارة الخطر البكتيرى .
- ج - تلوث الطعام بأجسام غريبة لعدم إحكام تغطيته جيداً .

د - التلوث العرضي نتيجة استخدام أدوات ملوثة أثناء الغرض .

٥ - طرق تلافي حدوث أى خلل أثناء عرض الأطعمة :-

- أ - الصيانة الدورية لمعدات العرض للتأكد من عملها بكفاءة .
- ب - التأكد من كفاءة عمل المعدة مباشرة قبل بدء العمل و تقديم الخدمة كما يجب مراعاة الآتى :-
- (١) وجود حاجز الرذاذ (Sneeze Guard) فى كلٍ من البان مارى (Ban Marie) و ثلاجات عرض السلاطات (Salad Bar) .
- (٢) تشغيل كلٍ من البان مارى و ثلاجة عرض السلاطات قبل بدء العرض بحوالى ٣٠ دقيقة .
- ج - مراجعة درجة حرارة الطعام الساخن أثناء العرض (+ ٦٥ م فأكثر) ؛ و السلاطات و الأطعمة الباردة (+ ٤ م فأقل) ؛ مع ضرورة وجود نظام لتسجيل و حفظ درجات حرارة الأطعمة المقاسة يومياً .
- د - التأكد من أن مدة عرض الطعام لا تتعدى ٤ ساعات .
- هـ - التأكد من نظافة و تطهير الأوعية و الأدوات المستخدمة للعرض و الغرض قبل استخدامها و بشكل مستمر و دورى أثناء التشغيل .

٦ - الإجراءات التصحيحية فى حالة حدوث أى خلل فى عملية الحفظ اثناء عرض الطعام :-

- أ - فى حالة وجود أى عطل بمعدات الحفظ و العرض يجب أن يتم إبلاغ المدير المسئول فوراً لتوفير البديل .
- ب - عند إكتشاف وجود أطعمة معروضة فى درجة حرارة الخطر البكتيرى (TDZ) (+ ٥ م : + ٦٠ م) لمدة تفوق ٤ ساعات ؛ و يجب التخلص من هذه الأطعمة فوراً .
- ج - تجنب استخدام الأدوات و الأوانى التى لم يتم تنظيفها و تطهيرها جيداً و التخلص من أى أطعمة ثبت أنها حفظت فى أوانى لم يتم تنظيفها و تطهيرها جيداً .