

الاستخدام المقصود" هو الطريقة التي تقصد بها المنشأة الفيدرالية الخاضعة للتفتيش (المنتج) أن يتم استهلاك المنتج بأمان، وذلك لأن المنتجين لا يجرون تحليلات للتأكد من خلو جميع منتجات لحوم البقر الخام من بكتيريا الإشريكية القولونية. يتعين على الشركة المنتجة تحديد الاستخدام المقصود من المنتج، والذي يمكن أن يُذكر في الفاتورة أو بوليصة الشحن أو خطاب الضمان أو على الموقع الإلكتروني للشركة المنتجة أو بأي وسيلة أخرى. في حالة عدم معرفة الاستخدام المقصود من المنتج، يجب على بائعي التجزئة التواصل مع الشركة المنتجة.

ما هو "الاستخدام المقصود"؟

يجب على الشركات المنتجة التحقق من القضاء على بكتيريا الإشريكية القولونية المنتجة للشيفغا (STEC) في منتجات لحوم البقر الخام المخصصة للاستهلاك غير الكامل (مثل اللحم المفروم، ولحوم البقر المخففة ميكانيكيًا)، ولكن ليس عندما يكون المنتج مخصصًا للاستهلاك الكامل (مثل شرائح اللحم، والمشويات). إن معرفة الاستخدام المقصود للمنتج أمر ضروري لمعرفة ما إذا كان المنتج قد عالج بكتيريا الإشريكية القولونية.

كامل (مثل الستيك أو المشويات)

عندما تظل منتجات لحوم البقر المخصصة للاستخدام الكامل سليمة تمامًا، فإن بكتيريا الإشريكية القولونية تقتصر على السطح الخارجي للحوم، ويمكن القضاء عليها عن طريق الطهي عند درجة حرارة لا تقل عن ١٤٥ درجة فهرنهايت، مع تركها لمدة ٣ دقائق للراحة بعد الطهي.



غير كامل (مثل اللحم المفروم أو الستيك المطري)

عندما يتم جعل منتجات لحوم البقر المخصصة للاستهلاك الكامل إلى منتجات غير كاملة عن طريق طحنها أو تطرية لحومها ميكانيكيًا أو غير ذلك، فإن بكتيريا الإشريكية القولونية الموجودة على سطح لحم البقر يمكن أن تنتشر في جميع أجزاء المنتج. لن تموت بكتيريا الإشريكية القولونية إذا تم طهي اللحم إلى درجة نضج نادرة أو متوسطة (أقل من درجة حرارة داخلية تبلغ ١٦٠ درجة فهرنهايت)، مما يعني أن الناس يمكن أن يمرضوا من المنتج.



إن عملية طحن الأجزاء المقطوعة من شرائح اللحم والمنتجات الأخرى المخصصة للاستخدام الكامل يزيد من خطر إصابة المستهلكين بالمرض. إذا لم يتم تزويدك بتعليمات الاستخدام من قبل الشركة المنتجة، يُرجى التواصل بهم مباشرة. تذكر أن وزارة الزراعة الأمريكية توصي بطهي شرائح اللحم الكاملة إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن ١٤٥ درجة فهرنهايت، مع تركها لمدة ٣ دقائق للراحة بعد الطهي. أما بالنسبة للحوم المفروم، فيجب طهيها إلى درجة حرارة داخلية تصل إلى ١٦٠ درجة فهرنهايت على الأقل، ويتم قياس هاتين الدرجتين باستخدام مقياس حرارة طعام.

للحصول على معلومات تفصيلية حول كيفية الاستخدام المقصود من هذا المنتج، يرجى مسح رمز الاستجابة السريعة الموجود على العبوة.

www.foodprotect.org/media/guide/evaluation-of-intended-use-hazards-during-retail-meat-grinding.pdf

