

التحكم في الليستيريا المستوحدة (Lm) في منتجاتك الجاهزة

حماية عملائك من التلوث المحتمل للمنتجات الجاهزة بالليستيريا المستوحدة

ما هي Lm؟

الليستيريا المستوحدة (Lm) هي بكتيريا ملوثة للطعام وتسبب عدوى خطيرة تسمى داء الليستيريات. ويُصاب حوالي ١٦٠٠ شخص بداء الليستيريات كل عام، ويموت حوالي ٢٦٠ شخص. وتؤثر عدوى الليستيريا بشكل كبير على النساء الحوامل وأطفالهن حديثي الولادة وكبار السن الذين تبلغ أعمارهم ٦٥ عامًا وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف الجهاز المناعي.

لماذا يعتبر تلوث Lm مصدر قلق في البيع بالتجزئة؟

يمكن إيجاد الليستيريا المستوحدة في البيئات التي يتم فيها إنتاج الطعام ومناطق التخزين الباردة. ويعتبر نقل بكتيريا الليستيريا المستوحدة "Lm" من البيئة أو المعدات أو الموظفين أو المواد الغذائية النيئة مصدر قلق خاص في البيع بالتجزئة. وتعتبر المنتجات الغذائية والبيئة والمعدات المستخدمة وممارسات الموظفين كلها مصادر محتملة للتلوث ببكتيريا الليستيريا المستوحدة في البيع بالتجزئة. ويتسبب تلوث منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة ببكتيريا الليستيريا في أن تصبح مغشوشة وغير آمنة للأكل.

ما الخطوات التي يمكن لبائعي التجزئة اتخاذها للتحكم في بكتيريا الليستيريا المستوحدة في البيع بالتجزئة؟

٢ القضاء على ظروف المرفق في منطقة الأطعمة الجاهزة أو منطقة التخزين التي يمكن أن تتسبب في غش المنتجات (على سبيل المثال، تساقط التكتيف على المنتج المكشوف أو غبار البناء أو المعدات المكسورة).

١ التخلص من المنتجات المغشوشة بشكل واضح (مثل الشعر أو الحشرات التي توجد على المنتج، وما إلى ذلك) في مكان بيع الأطعمة الجاهزة بالتجزئة.

٤ عدم تحضير أو وضع أو تخزين منتجات اللحوم أو الدواجن بالقرب من المنتجات النيئة أو بشكل مجاور لها مباشرة.

٣ التأكد من عدم وجود ظروف غير صحية (مثل الذباب أو فضلات القوارض أو العفن أو الأسطح المتسخة) في المكان الذي يتم فيه تحضير منتجات اللحوم والدواجن الجاهزة وتعبئتها وحفظها.

٧ تبريد منتجات اللحوم أو الدواجن الجاهزة مباشرة بعد الاستخدام (على سبيل المثال، التقطيع).

٦ تنظيف وتعقيم المعدات المستخدمة في معالجة منتجات الأطعمة الجاهزة كل ٤ ساعات على الأقل.

٥ تغطية أو تغليف أو حماية جميع منتجات اللحوم أو الدواجن المفتوحة بأي شكل آخر عندما لا تكون قيد الاستخدام لمنع التلوث المتبادل.

قم بمسح رمز الاستجابة السريع للدخول على الرابط الخاص بتوجهات الليستيريا المستوحدة في البيع بالتجزئة.



٨ التأكد من أن الموظفين يغسلون أيديهم بشكل صحيح ويرتدون قفازات يمكن التخلص منها قبل التعامل مع منتجات الأطعمة الجاهزة.