

食品规范情况说明书 (11)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR

333-150-0000, 第 1-201.10(B) 章

“潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）”定义为需要时间/温度安全控制（TCS）以限制致病微生物生长或毒素形成的食品。

公共卫生原因：

切碎的绿叶蔬菜被称为潜在危险食品（TCS），因为它们提供一种培养基，当内部液体和营养物质通过切叶暴露后，在无温度控制的情况下保存时，很容易促进病原体的生长。切开或切碎会改变叶片的物理特性（即破坏蜡质层）和生化过程，并为微生物入侵组织提供机会。绿叶蔬菜的病原体污染可能发生在田间、制冷设施、包装厂、加工机、运输车辆或食品机构中。无论污染发生在何处或如何发生，食品机构采取适当的制冷措施将防止切碎的绿叶蔬菜上可能存在的病原体的生长。

切碎的绿叶蔬菜

近年来，切碎的绿叶蔬菜出现了病原体污染相关食源性疾病爆发和产品召回。

《俄勒冈州食品卫生条例》规定，切碎的绿叶蔬菜是一种潜在危险食品，必须保持在 41°F (5°C) 或更低的温度。“切碎的绿叶蔬菜”是指叶子被切开、切碎、切片、剁碎或撕裂的新鲜绿叶蔬菜。

绿叶蔬菜示例：

- 所有类型的生菜（卷心莴苣、长叶莴苣、奶油生菜、散叶莴苣和贝比生菜）
- 菊苣
- 苦苣
- 什锦生菜
- 菠菜
- 甘蓝
- 羽衣甘蓝
- 芝麻菜
- 君达菜

这适用于商业加工的切碎绿叶蔬菜，如袋装什锦沙拉和菠菜，以及在食品厂“内部”切碎的绿叶蔬菜。

不包括整棵生菜或其他生的农产品，“切碎”不包括去除和丢弃外部叶子，这是零售食品

服务机构（如杂货店）中展示产品的常见做法。

如果在食品厂内切碎的新鲜绿叶蔬菜 7 天内未出售或供应，则必须丢弃切碎的产品。

如果袋装或容器中的商业加工什锦沙拉在打开后 7 天内未出售或供应，也必须丢掉。



切碎的绿叶蔬菜不包括草本植物，如香菜或欧芹

为了确认切碎的绿叶蔬菜能否正确保持低温，将细探针温度计的尖端插入叶子较厚的茎部，测量产品温度。对于密封的袋装产品，在袋装产品之间插入温度计探针，或将袋子围绕探针紧密折叠，以确保与产品充分接触。