

खाद्य संहिता तथ्य पाना #12

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
च्याप्टर 1-201.10(B)

"सम्भावित खतरापूर्ण खाना (सुरक्षित खानाका लागि समय/तापक्रमको नियन्त्रण) को परिभाषाको अर्थ रोगजनक सूक्ष्मजीवहरूको वृद्धि वा विषाक्त पदार्थलाई सीमित गर्न सुरक्षा (TCS) का लागि ताप/तापक्रम नियन्त्रण गर्न आवश्यक पर्ने खाना हो।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

ऐतिहासिक रूपमा, नपकाइएका फलफूल तथा तरकारीहरू महामारीको रूपमा खाद्यजन्य रोगको प्रकोपमा संलग्न हुँदासम्म र तापक्रम नियन्त्रणको अभावमा रोगजनक ब्याक्टेरियाहरूको वृद्धिमा समर्थन गर्न सक्षम हुँदासम्म तिनीहरूलाई गैर-PHF (गैर-TCS खाना) मानिन्छ। 1990 देखि, कम्तीमा 12 बहु-राज्यका खाद्यजन्य रोगका प्रकोपहरू टमाटरहरूका विभिन्न प्रजातिहरूसँग सम्बन्धित छन्। 1998 देखि 2006 सम्म, उत्पादनसँग सम्बन्धित समस्याहरूमध्ये टमाटरहरूसँग सम्बन्धित समस्याहरू 17% भएको छ भनी FDA लाई रिपोर्ट गरियो। *साल्मोनेलामा* प्रायजसो टमाटरबाट निम्तने समस्याहरूसँग सम्बन्धित चिन्ताको रोगाणु हुन्छ। पहिले नै ताजा टमाटरहरूको दूषित हुँदा (प्रदूषण भएको स्थानलाई ध्यान नदिइकन) खाद्य सेवा सुविधास्थल र खुद्रा खाद्य पसलहरूमा प्रदूषण रोक्न र रोगजनक ब्याक्टेरियाको वृद्धिलाई कम गर्नका लागि सिफारिसहरू प्रस्तावित भइरहेको छन्।

काटिएका टमाटरहरू

हालको खाद्यजन्य रोगका प्रकोपहरू रोगजनक, विशेष गरी साल्मोनेलाले दूषित टमाटरका विभिन्न प्रजातिहरूसँग सम्बन्धित छ।

ओरिगन खाद्य स्वच्छता नियमहरूले काटिएका टमाटरहरूलाई सम्भावित खतरापूर्ण खाद्यको रूपमा निर्दिष्ट गरेको छ जसलाई 41°F (5°C) वा सोभन्दा कम तापक्रममा वा 135°F (57°C) वा सोभन्दा बढीको तापक्रममा कायम राख्नुपर्छ।

निम्न टमाटर र टमाटर उत्पादनहरू सुरक्षित तापक्रम नियन्त्रण अन्तर्गत राख्न आवश्यक हुने छ:

- स्लाइस गरिएको, काटिएको वा टुक्रा पारिएको ताजा टमाटरहरू
- काटिएका टमाटरहरू साल्सा, सलाद र ग्वाकामोल, इत्यादि जस्ता अन्य खानाहरूमा सामग्रीहरूको रूपमा प्रयोग गरिन्छ।
- पकाइएका टमाटर र टमाटिलोहरू
- उत्पादकबाट प्राप्त लिखित कागजातहरूले उत्पादन सम्भवत खतरापूर्ण नभएका खाना हो भनेर प्रमाणित नगर्दासम्म पकाएका टमाटर र टमाटरका उत्पादनहरू खोलिसकेपछि व्यावसायिक रूपमा डिब्बामा राखिन्छ/ प्रशोधन गरिन्छ।

खाद्य शेल्फ-स्टेबल (तापक्रम आवश्यक छैन) रेन्डर गर्न रेस्टुरेन्टको अनसाइट एडिफिकेशमा ओरेगन स्वास्थ्य अधिकारीको भिन्नता आवश्यक पर्छ।

काटिएका टमाटरहरू काँचो, नधोइएका उत्पादन, काँचो मासु र समुन्द्री खानाबाट छुट्टै भण्डारण गर्नुपर्छ।

ताजा काटिका टमाटर र पकाइएका टमाटरका उत्पादनहरूमा मिति उल्लेख गरिएको हुनुपर्छ र 7 दिनभित्र प्रयोग गर्नुपर्छ वा फ्याक्नुपर्छ।

थप सिफारिसहरू:

- खराब भएका वा बिग्रिएका टमाटरहरू प्रयोग नगर्नुहोस्



काटिएका टमाटरहरूलाई तुरुन्तै रेफ्रिजेरेटरमा राख्नुपर्छ।

- सबै टमाटरहरू बगिरहेको पानीमा राम्रोसँग धुनुहोस्। साबुन वा डिटरजेन्टहरूको प्रयोग गर्न सिफारिस दिइएको छैन
- सबै, धोइएको टमाटरहरूमा पहिले नै 41°F (5°C) भन्दा कम तापक्रम भएकाले तिनीहरूलाई काट्नुअघि रेफ्रिजेरेटरमा राख्नुहोस्।