

# 食品规范情况说明书 (14)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR

**333-150-0000,**  
**第 3-502.11 章**

食品机构应按照  
§ 8-103.10 和 § 8-103.11  
的规定从监管机构获得变  
更, 然后: PF

(H) 发种子芽或豆芽。PF

## 公共卫生原因:

自 1995 年以来, 生种子芽已成为美国公认的食品源性疾病来源。美国食品和药物管理局 (FDA) 和美国疾病控制与预防中心 (CDC) 已发布健康忠告, 要求食源性疾病高危人群避免食用生苜蓿芽, 除非采取干预措施提高这些产品的安全性。

由于找不到任何单一的治疗方法来完全消除病原体, FDA 建议对用过的灌溉水进行微生物检测。如果有足够的设备和合格的人员, 或者可以签约私人实验室进行必要的检测, 则可以在零售机构现场进行验证试验。种子消毒处理与微生物检测相结合, 可降低受污染产品售出的可能性。应对相关病原体大肠杆菌 O157:H7 和沙门氏菌进行检测。

## 发种子芽或豆芽

新鲜农产品是健康饮食的重要补充。然而, 包括芽苗在内的一些农产品与食源性疾病有关。在一些疾病爆发中, 生的和微熟的芽苗, 尤其是苜蓿、三叶草和绿豆芽, 与食源性疾病有关。种子上早已存在或在发芽过程中引入的微生物会在理想的萌发和发芽条件下快速生长。因此, 现在需要执行变更和 HACCP 计划, 以便种子或豆子在餐厅环境中发芽。

芽苗被定义为  
种子和豆子萌发的形式。芽苗  
的示例

包括:

- 苜蓿
- 三叶草
- 向日葵
- 西兰花
- 芥末
- 萝卜
- 蒜
- 莴苣
- 绿豆
- 云豆/花豆/菜豆
- 大豆
- 小麦粒 (小麦草)

到目前为止, 还没有一种单一的治疗方法可以完全消除导致食源性疾病的种子或芽苗上的病原体, 而不会影响发芽率或产量。因此, 应采取一切预防措施, 防止大量细菌在种子或芽苗上生

长。使用以下零售芽苗行业“最佳实践”将有助于确保产品安全健康。这些最佳实践可在线访问, 网址为:

[http://www.fda.gov/Food/  
FoodSafety/  
RetailFoodProtection/  
ucm078758.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm)。



绿豆芽和苜蓿芽通常用于餐厅。

有关更多信息, 请访问美国食品和药物管理局网站 <http://www.fda.gov>, 在搜索窗口中输入“sprouts”, 或访问 OHA 网页, 网址为: [http://public.health.oregon.gov/  
HealthyEnvironments/  
FoodSafety/Pages/  
variance.aspx](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)。