

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #14

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CHƯƠNG 3-502.11

Cơ sở thực phẩm phải xin được phương sai từ cơ quan quản lý như quy định trong mục § 8103.10 và t heo § 8-103.11 trước: ^{Pf}

(H) Rau mầm hạt hoặc đậu. ^{Pf}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Kể từ năm 1995, mầm hạt thô đã được phát hiện là nguồn gây bệnh do thực phẩm được chứng nhận ở Hoa Kỳ. FDA và CDC đã đưa ra lời khuyên sức khỏe rằng những người có nguy cơ mắc bệnh do thực phẩm cao hơn nên tránh ăn mầm cỏ linh lăng sống cho đến khi có các phương pháp can thiệp để cải thiện tính an toàn của các sản phẩm này.

Do không có phương pháp xử lý duy nhất nào được tìm thấy để loại bỏ hoàn toàn mầm bệnh, FDA khuyến nghị kiểm tra vi sinh vật đối với nước tưới đã qua sử dụng. Kiểm tra xác minh có thể được thực hiện tại chỗ trong cơ sở bán lẻ nếu có đủ trang thiết bị và nhân viên có trình độ chuyên môn hoặc có thể ký hợp đồng với các phòng thí nghiệm tư nhân để thực hiện các xét nghiệm cần thiết. Xử lý khử trùng hạt giống được thực hiện kết hợp với kiểm tra vi sinh vật làm giảm khả năng sản phẩm bị ô nhiễm sẽ được bán. Việc kiểm tra phải được thực hiện đối với cả các tác nhân gây bệnh cần quan tâm, *E. coli* O157: H7 và *Salmonella*.

Nảy mầm hạt hoặc đậu

Sản phẩm tươi là bổ sung quan trọng cho một chế độ ăn uống lành mạnh. Tuy nhiên, một số sản phẩm, bao gồm cả rau mầm, có liên quan đến bệnh do thực phẩm. Rau mầm sống và nấu chín nhẹ, đặc biệt là cỏ linh lăng, cỏ ba lá và giá đỗ xanh, có liên quan đến bệnh do thực phẩm trong một số vụ bùng phát bệnh. Các vi sinh vật đã có sẵn trên hạt hoặc được đưa vào trong quá trình nảy mầm sẽ phát triển nhanh chóng trong điều kiện lý tưởng của quá trình nảy mầm và phát lá. Do đó, hiện nay yêu cầu phải có phương sai và chương trình HACCP để hạt hoặc đậu nảy mầm trong môi trường nhà hàng.

Rau mầm được định nghĩa là hình thức nảy mầm từ hạt và đậu. Ví dụ về rau mầm bao gồm :

- Cỏ linh lăng
- Cỏ ba lá
- Hoa hướng dương
- Bông cải xanh
- Mù tạc
- Củ cải đỏ
- Tỏi
- Rau thì là
- Rau giá đậu
- Đậu thận/pinto/ đậu hải quân
- Đậu nành
- Hạt lúa mì (cỏ lúa mì)

Cho đến nay chưa có xử lý duy nhất nào được chứng minh là có thể loại bỏ hoàn toàn mầm bệnh trên hạt giống hoặc rau mầm gây bệnh từ thực phẩm mà không ảnh

hưởng đến khả năng nảy mầm hoặc năng suất. Do đó, cần thực hiện mọi biện pháp phòng ngừa để ngăn chặn mức độ cao vi khuẩn phát triển trên hạt hoặc rau mầm. Sử dụng "Thực hành Tốt nhất" trong ngành rau mầm bán lẻ sau đây sẽ giúp đảm bảo sản phẩm an toàn và lành mạnh. Các phương pháp tốt nhất này có sẵn trực tuyến tại: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



Giá đỗ xanh và mầm cỏ linh lăng được sử dụng phổ biến trong các nhà hàng.

Thông tin chi tiết có trên trang web của FDA, <http://www.fda.gov>, bằng cách nhập từ "rau mầm" vào cửa sổ tìm kiếm hoặc trên trang web OHA tại: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.