

식품공전 요약서 #11

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

절단 잎채소

OAR 333-150-0000, 1장-201.10(B)

“잠재적 위험 식품(식품 안전을 위한 시간/온도 관리)”의 정의는 병원성 미생물의 성장 또는 독소 형성을 제한하기 위해서 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS)가 필요한 식품을 의미합니다.

공중 보건의 근거:

절단 잎채소는 잎을 절단하여 내부 액체와 영양분이 노출된 이후 온도 제어 없이 보관할 때 쉽게 병원체의 성장을 촉진하는 배지를 제공하기 때문에 잠재적 위험 식품(TCS)으로 지정되었습니다. 절단 또는 파쇄는 잎의 물리적 특성(즉, 밀랍 표피 손상) 및 생화학적 과정을 바꾸고 조직으로 미생물이 침입할 기회를 제공합니다. 병원체로 인한 잎채소의 오염은 현장, 냉각 시설, 포장 공장, 가공업체, 운송 차량 또는 식품 시설에서 발생할 수 있습니다. 오염이 발생하는 위치 또는 발생 방식에 관계없이 식품 시설에서의 올바른 냉장은 절단 잎채소에 존재할 수 있는 병원체의 성장을 방지합니다.

최근 몇 년 동안 병원균에 오염된 절단 잎채소와 관련된 식품 매개 질병 발생 및 제품 리콜이 있었습니다.

오리건주 식품 위생 규칙은 절단 잎채소를 반드시 41°F(5°C) 이하의 온도로 보관해야 하는 잠재적 위험 식품으로 지정했습니다. "절단 잎채소"는 잎을 절단하거나, 잘게 조각내거나, 슬라이스하거나, 잘게 썰거나, 찢은 신선한 잎채소를 의미합니다.

잎채소 예시:

- 모든 종류의 상추(아이스버그, 로메인, 버터, 리프, 베이비 리프)
- 에스카롤
- 엔다이브
- 스프링 믹스
- 시금치
- 양배추
- 케일
- 루콜라
- 근대

이는 봉투 포장된 샐러드 믹스 및 시금치와 같이 상업적으로 가공한 절단 잎채소 및 식품 시설에서 "자체적으로" 절단한 잎채소에 적용됩니다.

여기에는 온전한 상태의 포기 상추 또는 기타 생 농산물은 포함되지 않으며, '절단 작업'에는 식료품점과 같은 소매 식품 서비스 장소에서 진열을 위해 일반적인 관행으로 겉잎을 제거하고 버리는 것은 포함되지 않습니다.

시설에서 신선한 잎채소를 절단한 경우 7일 이내에 판매하거나 제공하지 않으면 해당 절단 제품을 반드시 폐기해야 합니다.

또한 상업적으로 가공했으며 봉투나 용기에 담긴 샐러드 믹스도 7일 이내에 판매하거나 제공하지 않는 경우 반드시 개봉해서 폐기해야 합니다.



절단 잎채소에는 고수나 파슬리와 같은 허브가 포함되지 않습니다

절단 잎채소 온도를 올바른 방식으로 낮게 유지하고 있는지 확인하려면 잎의 두꺼운 줄기 부분에 얇은 탐침 온도계의 팁을 삽입하여 해당 온도를 측정하십시오. 밀봉된 봉투에 담긴 제품의 경우, 봉투에 담긴 제품 사이에 탐침 온도계를 삽입하거나 탐침 온도계를 봉투로 단단히 감싸서 온도계가 채소에 충분히 접촉할 수 있도록 합니다.