

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 11

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 1-201.10(B)

ນິຍາມຂອງ“ຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານທີ່ເປັນໄປໄດ້ (ເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ)” ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ຕ້ອງການເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ (TCS) ເພື່ອຈຳກັດການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລິນຊີ ແລະ ການສ້າງສານພິດ.

ເຫດຜົນດ້ານ

ສາທາລະນະສຸກ:

ການຫັ່ນຜັກໃບຂຽວແມ່ນເປັນຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານທີ່ເປັນໄປໄດ້ (TCS) ຍ້ອນວ່າມັນມີລະດັບຄວາມເປັນກາງໃນການສະໜັບສະໜູນການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບເມື່ອບໍ່ມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມພາຍຫຼັງຈາກການແຫຼວພາຍໃນ ແລະ ສານອາຫານແມ່ນໄດ້ຖືກສຳພັດໂດຍການຫັ່ນໃບແລ້ວ. ການຕັດ ຫຼື ການຊອຍເຄື່ອນຍ້າຍດ້ານຮູບຮ່າງ (ຕົວຢ່າງ ທຳລາຍການເຄືອບ) ແລະ ຂັ້ນຕອນຊີວະເລີມຂອງໃບຜັກ ແລະ ສ້າງໂອກາດໃຫ້ຈຸລະຊີບເຕີບໂຕແຜ່ລາມຢູ່ເນື້ອເຍື່ອ.

ການບິນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂຮກໃນຜັກໃບຂຽວສາມາດເກີດຂຶ້ນໄດ້ຢູ່ສວນ, ຫ້ອງເຢັນ, ຫ້ອງຫຸ້ມຫໍ່, ຫ້ອງປຸງແຕ່ງ, ວົດຂົນສົ່ງ ຫຼື ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ. ບໍ່ວ່າການບິນເປື້ອນເກີດຂຶ້ນຢູ່ໃສ ຫຼື ແນວໃດ, ການນຳໃຊ້ຕູ້ເຢັນໃນຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂຮກທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນໃນຊ່ວງການຕັດໃບຂຽວ.

ການຫັ່ນຜັກໃບຂຽວ

ໃນປີຜ່ານມາໄດ້ມີການເກີດພະຍາດຈາກອາຫານແຜ່ລະບາດ ແລະ ເຮັດໃຫ້ມີການຮຸ້ນຮູ້ກ່ຽວກັບຜັກໃບຂຽວທີ່ມີການບິນເປື້ອນເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບຄືນ.

ກົດລະບຽບຄວາມສະອາດຂອງອາຫານລັດ ໂອເຮກອນມີການຕັ້ງການຕັດຜັກໃບຂຽວເປັນອາຫານທີ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ວ່າມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັກສາໄວ້ໃນລະດັບອຸນຫະພູມ 41°F (5°C) ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ. “ການຕັດຜັກໃບຂຽວ” ໝາຍເຖິງຜັກສົດໃບຂຽວທີ່ໃບຖືກຕັດອອກໝົດ, ສັບ, ຊອຍ, ສັບ, ຫຼື ຈີກ.

ຖ້າຜັກໃບຂຽວສົດຖືກຕັດຢູ່ໃນໂຮງປຸກ, ການຕັດຜະລິດພັນຕ້ອງໄດ້ເກັບອອກຖ້າບໍ່ໄດ້ຂາຍ ຫຼື ບໍລິການພາຍໃນ 7 ມື້.

ການປຸງແຕ່ງຜັກປະສົມສຳລັບສະຫຼັດໃນຖິ່ງເພື່ອການຄ້າ ຫຼື ກອງບັນຈຸຕ້ອງໄດ້ເກັບອອກພາຍຫຼັງຈາກເປີດຖ້າບໍ່ໄດ້ຂາຍ ຫຼື ບໍລິການພາຍໃນ 7 ວັນ.

ຕົວຢ່າງຂອງຜັກໃບຂຽວ:

- ຜັກສະຫຼັດທຸກປະເພດ (ໄອສເບີກ, ໂຮເມນ, ບັດເຕີ, ລີຟ, ແລະ ເບບີລີຟ)
- ຜັກກາດຂາວ (endive)
- ຜັກສະຫຼັດປະສົມ (spring mix)
- ໃບຜັກບັງ (spinach)
- ກະລໍາປີ (cabbage)
- ກາດນາຍໍ (kale)
- ຜັກກາດຂິວ (arugula)
- ຄະນ້າກ້ານແດງ (chard)



ຜັກໃບຂຽວທີ່ຕັດບໍ່ລວມເອົາສະໝູນໄພ, ເຊັ່ນ ຜັກຫອມບ້ອມ ແລະ ຕົ້ນພາສລີ

ສິ່ງນີ້ໃຊ້ກັບການປຸງແຕ່ງຜັກໃບຂຽວໃນການຄ້າ, ເຊັ່ນ ສະຫຼັດຖິ່ງ ແລະ ໃບຜັກບັງ, ແລະ ຜັກໃບຂຽວທີ່ໄດ້ຜ່ານການຕັດ “ຢູ່ໂຮງປຸກ” ບ່ອນຜະລິດອາຫານ.

ມັນບໍ່ໄດ້ລວມເອົາຜັກສະຫຼັດທັງໝົດ ຫຼື ສິນຄ້າກະສິກໍາດິບອື່ນໆ, ແລະ ຄຳວ່າ “ຕັດ” ບໍ່ໄດ້ໝາຍຄວາມວ່າເອົາອອກ ແລະ ຖືກສ່ວນທາງນອງ, ເຊິ່ງເປັນການປະຕິບັດປົກກະຕິທີ່ຕັ້ງສະແດງໄວ້ຢູ່ໃນສະພາບແວດລ້ອມການບໍລິການອາຫານ, ເຊັ່ນ ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງຍ່ອຍ.

ເພື່ອຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງໃນການຮັກສາຜັກຕັດໃບໄວ້ບ່ອນເຢັນ, ການວັດອຸຫະພູມຜະລິດພັນແມ່ນໃຊ້ແຜ່ນຄວາມວັດຄວາມຮອບບາງໆສອດໃສ່ສິ້ນຂອງການຜັກຝ່າຍທີ່ໜ້າຂອງໃບ. ສຳລັບຜະລິດພັນທີ່ເປັນຖິ່ງຊິບປິດ, ໃສ່ແຜ່ນວັດອຸນຫະພູມລົງໄປລະຫວ່າງກາງຖິ່ງ ແລະ ພັບຖິ່ງໃຫ້ແໜ້ນຮອບໆແຜ່ນວັດເພື່ອໃຫ້ແຜ່ນໃຈວ່າແຜ່ນວັດໄດ້ສຳຜັດກັບຜະລິດພັນຢ່າງພຽງພໍ.