

# 식품공전 요약서 #12

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## 절단 토마토

### 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:

역사적으로 조리하지 않은 과일과 채소는 식품 매개 질병 발생에 역학적으로 연루되어 있지 않고 온도 조절 장치의 부재 시 병원성 박테리아의 성장을 촉진할 수 있는 경우가 아니면 잠재적 위험 식품인 PHF(비 TCS 식품)가 아닌 것으로 간주되었습니다. 1990년 이후로 최소 12개의 여러 주에서 식품 매개 질병 발생이 다양한 종류의 토마토와 관련되어 있습니다. 1998년부터 2006년까지 토마토와 관련된 질병 발생은 FDA에 보고된 농산물 관련 질병 발생의 17%를 차지했습니다. 살모넬라균은 토마토와 관련된 질병 발생과 가장 자주 연관되는, 우려되는 병원체였습니다. 신선한 토마토의 오염이 이미 발생했을 수도 있는 경우에 식품 서비스 시설 및 소매 식품점의 오염을 방지하고 병원성 박테리아의 성장을 줄이기 위한 권장 사항을 제공하고 있습니다 (오염이 발생한 위치에 관계없이).

최근 발생하는 식품 매개 질병은 병원체, 특히 살모넬라균에 오염된 다양한 절단 토마토와 관련이 있습니다.

오리건주 식품 위생 규칙은 절단 토마토를 41°F(5°C) 이하의 온도 또는 135°F(57°C) 이상의 고온에서 보관해야 하는 잠재적 위험 식품으로 지정했습니다.

다음에 나오는 토마토 및 토마토 제품은 안전 온도 제어 하에 보관해야 합니다.

- 슬라이스하거나, 깎둑썰기하거나, 잘게 썬 신선한 토마토
- 샐사, 샐러드, 과카몰리 등과 같이 다른 식품의 재료로 사용되는 절단 토마토
- 조리된 토마토 및 토마티오
- 제조업체의 서면 문서가 해당 제품이 잠재적 위험성이 없는 식품임을 증명하지 않는 한, 상업적으로 통조림한/가공 조리된 토마토 및 토마토 제품을 개봉했을 때

식품을 상온에서 보관 가능(요구되는 온도 요건 없음)한 상태로 만들기 위해 식당에서 직접 하는 산성화 작업에는 오리건주 보건 당국의 예외적 허용이 요구됩니다.

절단 토마토는 가열 조리되지 않고 씻지 않은 농산물, 조리하지 않은 고기 및 해산물과 별도로 보관해야 합니다

신선한 절단 토마토와 조리된 토마토 제품은 반드시 날짜를 표시하고 7일 이내에 사용하거나 폐기해야 합니다.

추가 권장 사항:

- 손상되거나 상한 토마토는 사용하지 마십시오



절단 토마토는 즉시 냉장 보관해야 합니다.

- 흐르는 물에 자르지 않은 토마토 전체를 꼼꼼하게 세척하십시오. 비누나 세제 사용은 권장하지 않습니다
- 자르지 않고 세척한 토마토는 슬라이스하기 전에 냉장 보관하여 미리 온도가 41°F(5°C)가 되도록 합니다