

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #12

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, บทที่ 1-201.10(B)

คำจำกัดความของ "อาหารที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/ อุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย)" หมายถึงอาหารที่ต้องใช้การควบคุมเวลา/ อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) เพื่อจำกัดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือการก่อตัวของสารพิษ

### เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ในอดีต ผลไม้และผักที่ไม่ปรุงสุกได้รับการพิจารณาว่าไม่มี PHF (ไม่ใช่อาหาร TCS) เว้นแต่จะเกี่ยวข้องกับการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร และสามารถสนับสนุนการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคได้ในกรณีที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ ตั้งแต่ปี 1990 มะเขือเทศหลายสายพันธุ์มีความเกี่ยวข้องกับการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารหลายรัฐอย่างน้อย 12 ครั้ง ตั้งแต่ปี 1998 – 2006, การระบาดของโรคที่เกี่ยวข้องกับมะเขือเทศคิดเป็น 17% ของการระบาดที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลที่รายงานต่อ FDA. เชื้อซัลโมเนลลา เป็นเชื้อโรคที่มักเกี่ยวข้องกับการระบาดของโรคที่เกี่ยวข้องกับมะเขือเทศ มีการเสนอคำแนะนำเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในสถานบริการอาหารและร้านอาหารขายปลีก และเพื่อลดการเจริญเติบโตของแบคทีเรียก่อโรคในขณะที่มะเขือเทศสดอาจมีเชื้ออยู่ก่อนแล้ว (โดยไม่คำนึงถึงสถานที่ที่มีการปนเปื้อนเกิดขึ้น)

## มะเขือเทศหั่น

การระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเมื่อไม่นานมานี้มีความเกี่ยวข้องกับมะเขือเทศหั่นหลายสายพันธุ์ที่ปนเปื้อนเชื้อโรค โดยเฉพาะเชื้อซัลโมเนลลา

กฎด้านสุขาภิบาลทางอาหารของโอเรกอนได้กำหนดให้มะเขือเทศที่หั่นเป็นชิ้นเป็นอาหารที่อาจเป็นอันตรายได้ ซึ่งต้องได้รับการดองไว้ที่อุณหภูมิ 41°F (5°C) หรือต่ำกว่า หรือผ่านความร้อนที่ 135°F (57°C) หรือสูงกว่านั้น

ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศและมะเขือเทศดังกล่าวจะต้องได้รับการดองไว้และควบคุมอุณหภูมิที่ปลอดภัย:

- มะเขือเทศสด สไลด์ หั่นลูกเต๋า หรือสับ
- มะเขือเทศหั่นถูกใช้เป็นส่วนผสมในอาหารอื่น ๆ เช่น ซัลซ่า สลัด กัวคาโมเล่ เป็นต้น
- มะเขือเทศและโทมาทิลโลปรุงสุก
- มะเขือเทศกระป๋อง/แปรรูปเชิงพาณิชย์และผลิตภัณฑ์มะเขือเทศเมื่อเปิด เว้นแต่เอกสารที่เป็นลายลักษณ์อักษรจากผู้ผลิตจะพิสูจน์ได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นอาหารที่ไม่เป็นอันตราย

การปรับค่า pH ของอาหารให้เป็นกรดที่ร้านอาหารเพื่อทำให้อาหารมีความเสถียร (ไม่มีข้อกำหนดด้านอุณหภูมิ) จะต้องใช้ใบอนุญาตยกลดข้อบังคับจาก

หน่วยงานด้านสุขภาพของโอเรกอน

มะเขือเทศที่หั่นแล้วควรเก็บแยกจากวัตถุดิบที่ยังไม่สุก ไม่ได้ล้าง เนื้อสัตว์ดิบ และอาหารทะเล

มะเขือเทศสดหั่นและผลิตภัณฑ์มะเขือเทศสุกต้องระบุวันที่และใช้หรือทิ้งภายใน 7 วัน

คำแนะนำเพิ่มเติม:

- หลีกเลี่ยงการใช้มะเขือเทศที่เสียหายหรือเน่าเสีย



### มะเขือเทศหั่นควรแช่เย็นทันที

- ล้างมะเขือเทศทั้งลูกให้สะอาดใต้น้ำไหล ไม่แนะนำให้ใช้สบู่หรือผงซักฟอก
- แช่เย็นมะเขือเทศทั้งลูกที่ล้างแล้วก่อนหั่นเพื่อให้มะเขือเทศมีอุณหภูมิต่ำกว่า 41°F (5°C)