

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #14

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
บทที่ 3-502.11

สภานประกอบการอาหารต้องได้รับใบอนุญาตยกเลิขข้อบังคับจากหน่วยงานกำกับดูแลตามที่ระบุไว้ใน § 8-103.10 และ ภายใต้ § 8-103.11 ก่อน: Pf

(H) เมล็ดพืชหรือถั่วงอก. Pf

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ตั้งแต่ปี 1995 ถั่วงอกดิบได้กลายเป็นแหล่งโรคที่เกิดจากอาหารในสหรัฐอเมริกา องค์การอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา FDA และ CDC ได้ออกคำแนะนำด้านสุขภาพว่าบุคคลที่มีความเสี่ยงสูงต่อโรคที่เกิดจากอาหารควรหลีกเลี่ยงการรับประทานถั่วงอกอัลฟ่าฟลาชนิดดิบจนกว่าจะมีการปรับปรุงความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์เหล่านี้

เนื่องจากต้องใช้หลายวิธีการเพื่อกำจัดเชื้อโรคให้ได้อย่างสมบูรณ์ FDA แนะนำให้ทำการทดสอบจุลินทรีย์ในน้ำที่ชำระล้าง การทดสอบการตรวจสอบสามารถทำได้ในสถานที่จริงในสภานประกอบการขายปลีก หากมีอุปกรณ์เพียงพอและมีบุคลากรที่ผ่านการรับรอง หรือสามารถจ้างห้องปฏิบัติการส่วนตัวเพื่อทำการทดสอบที่จำเป็น วิธีการฆ่าเชื้อเมล็ดพันธุ์ที่ร่วมกับการทดสอบจุลินทรีย์ช่วยลดโอกาสที่จะขายผลิตภัณฑ์ที่ปนเปื้อน ควรทำการทดสอบทั้งเชื้อก่อโรคที่เกี่ยวข้อง อีโคไล O157:H7 และ เชื้อซาลโมเนลล่า

เมล็ดพืชหรือถั่วงอก

ผลิตผลสดใหม่เป็นส่วนเสริมที่สำคัญของอาหารเพื่อสุขภาพ อย่างไรก็ตาม พืชผลบางชนิด รวมทั้งถั่วงอก มีส่วนเกี่ยวข้องกับการเจ็บป่วยจากอาหาร ถั่วงอกดิบและปรุงสุกเล็กน้อย โดยเฉพาะ ถั่วงอกอัลฟ่า โคลเวอร์ และถั่วงอกเขียว มีความเกี่ยวข้องกับการแพร่ระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารหลายครั้ง จุลินทรีย์ที่อยู่ในเมล็ดหรือที่เริ่มสร้างระหว่างกระบวนการแตกหน่อจะเติบโตอย่างรวดเร็วในสภาวะที่เหมาะสมของการงอก และการแตกหน่อ ด้วยเหตุนี้ จึงจำเป็นต้องมีใบอนุญาตยกเลิขข้อบังคับและแผน HACCP ในการเพาะเมล็ดหรือถั่วงอกในสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร

ถั่วงอกถูกนิยามให้เป็น รูปแบบการงอกของเมล็ดพืช และถั่วงอก ตัวอย่างของ ถั่วงอก ได้แก่:

- อัลฟ่าฟลา
- โคลเวอร์
- ทานตะวัน
- บรีดโคลิ
- มัสตาร์ด
- หัวไชเท้า
- กระเทียม
- ผักชีลาว
- ถั่วงอกเขียว
- ถั่วงอกแดง/ถั่วงอกป็นโต/ถั่วงอกขาว
- ถั่วงอกเหลือง
- ข้าวสาลีเบอร์รี่ (หญ้าว้าว)

จนถึงขณะนี้ยังไม่มียวิธีการใดที่แสดงให้เห็นว่าสามารถกำจัดเชื้อโรคในเมล็ดหรือถั่วงอกที่ทำให้เกิดโรคจากอาหารได้อย่าง

สมบูรณ์โดยไม่ส่งผลกระทบต่อกรงอกหรือผลผลิต

ดังนั้นควรใช้มาตรการป้องกันทุกครั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเติบโตของแบคทีเรียในระดับบนเมล็ดหรือถั่วงอก การใช้ “แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุด” ของอุตสาหกรรมถั่วงอกขายปลีกต่อไปนี้จะช่วยให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดเหล่านี้มีอยู่ทางออนไลน์ที่: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm>.



ถั่วงอกและถั่วงอกอัลฟ่าฟลาที่นิยมใช้ในร้านอาหาร

ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ของ FDA <http://www.fda.gov>, โดยพิมพ์ “sprouts” ในหน้าต่างค้นหาหรือบนหน้าเว็บ OHA ที่: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>.