

# 食品法規資料概覽 #11

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 章節 1-201.10(B)

「潛在危險食品 (安全食品時間/溫度控制)」的定義是指需要安全時間/溫度控制 (TCS) 以限制病原微生物生長或毒素形成的食品。

### 公眾健康理由:

經切綠葉蔬菜被認為是一種潛在危險食物 (TCS)、因為它們提供一種易於支持病原體生長的介質、當它們保存在沒有溫度控制的情況下、內部的液體和營養物質會通過切葉子過程而暴露出來。切或切碎葉子會改變葉片的物理性質 (即破壞蠟質角質層) 和生化流程、並為微生物入侵組織提供機會。

綠葉蔬菜的病原體污染可能發生在田間、冷卻設施、包裝工廠、加工商、運輸車輛或食品機構裡。無論污染發生在哪裡或何時發生、食品機構的適當冷藏都可以防止可能存在的於切好的綠葉蔬菜上的病原體之生長。

## 經切綠葉蔬菜

近年來、曾發生數次與被病原體污染的經切綠葉蔬菜有關的食源性疾病爆發和產品回收事件。

《俄勒岡食品衛生法》將經切綠葉蔬菜指定為具有潛在危險的食物、必須在 41°F (5°C) 以下的溫度下保存。「經切綠葉蔬菜」指的是葉子被切、切絲、切片、剝碎或撕開的新鮮綠葉蔬菜。

### 綠葉蔬菜範例:

- 所有種類的高苣 (卷心高苣、長葉高苣、奶油高苣、生菜和嫩葉生菜)
- 高苣
- 苣荳
- 混合蔬菜
- 菠菜
- 高麗菜
- 羽衣甘藍
- 芝麻菜
- 苳蓬菜

這適用於商業加工的經切綠葉蔬菜、如袋裝沙拉混合物和菠菜、以及在食品工廠「內」切開的綠葉蔬菜。

它不包括整顆生菜或其他生農產品、「切」不包括去掉和丟棄外部葉片、這是零售食品服務環境 (如雜貨店) 的常見做法。

如果新鮮綠葉蔬菜是在工廠裡切的、經切的產品若未在 7 天內出售或食用、則必須丟棄。

袋裝或容器裝的商業加工沙拉混合物、若在開封後 7 天內未出售或食用、則也須丟棄。



**經切綠葉蔬菜不包括香草、  
如香菜或歐芹**

若要檢驗經切綠葉蔬菜是否有適當的冷制保存、請用一把細長的探針溫度計來測量產品的溫度、將尖端插入葉片較厚的莖部部分。對於密封袋中的產品、請在袋裝產品之間插入一個溫度計探頭、或將包裝袋僅僅包住探頭、以確保探頭充分接觸產品。