

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #11

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 1-201.10(B)

คำจำกัดความของ “อาหารที่อาจเป็นอันตราย (การควบคุมเวลา/อุณหภูมิสำหรับอาหารที่ปลอดภัย)” หมายถึงอาหารที่ต้องใช้การควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) เพื่อจำกัดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคหรือการก่อตัวของสารพิษ

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

ผักใบเขียวที่ตัดแล้วถูกกำหนดให้เป็นอาหารที่อาจเป็นอันตราย (TCS) เพราะมันพร้อมที่จะสนับสนุนการเจริญเติบโตของเชื้อโรคเมื่อถูกเก็บไว้โดยไม่มีการควบคุมอุณหภูมิหลังจากที่ของเหลวภายในและสารอาหารถูกสัมผัสโดยการตัดใบ การตัดหรือหั่นย่อยจะเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางกายภาพ (เช่น ทำให้สารเคลื่อนไปที่มีลักษณะคล้ายซีฟิ่งเสียหาย) และกระบวนการทางชีวเคมีของใบ และเปิดโอกาสให้จุลินทรีย์บุกรุกเนื้อเยื่อ การปนเปื้อนเชื้อโรคของผักใบเขียวสามารถเกิดขึ้นได้ในภาคสนาม โรงงานทำความสะอาด โรงบรรจุ ตอนแปรรูป ยานพาหนะขนส่ง หรือสถานประกอบการด้านอาหาร ไม่ว่าจะเกิดขึ้นที่ไหนหรืออย่างไร การแช่เย็นอย่างเหมาะสมในสถานประกอบการอาหารจะป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อโรคที่อาจปรากฏบนผักใบเขียวที่ตัดแล้ว

ผักใบเขียวที่ตัดแล้ว

ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา มีการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารและการเรียกคืนผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับผักใบเขียวที่ปนเปื้อนเชื้อโรค

กฎการสุขาภิบาลอาหารของโอเรกอนได้กำหนดให้ผักใบเขียวเป็นอาหารที่อาจเป็นอันตรายได้ ซึ่งต้องคงไว้ที่อุณหภูมิ 41°F (5°C) หรือน้อยกว่า “ผักใบเขียวที่ตัดแล้ว” หมายถึง ผักใบเขียวสด ซึ่งใบนั้นได้ถูกตัด ฉีก ผานเป็นแฉก สับ หรือฉีกขาด

ตัวอย่างของผักใบเขียว:

- ผักกาดหอมทุกชนิด (ผักกาดแก้ว, ผักกาดคอส, ผักกาดหอมบัตเตอร์เฮด, ผักใบ, และ ผักกาดหอมผสมอิตาลี)
- escarole
- อีจิงดิฟ
- ผักสลัดรวม
- ผักโขม
- กะหล่ำปลี
- เดล
- ผักร็อกเก็ต
- ผักสวิสชาร์ด

นี่ยังรวมถึงผักใบเขียวที่แปรรูปในเชิงพาณิชย์ เช่น สลัดผักรวมถุงและผักโขม และผักใบที่ถูกตัด “ในบ้าน” ในโรงงานผลิตอาหาร

ไม่รวมถึงผักกาดหอมทั้งหัวหรือสินค้าเกษตรชนิดอื่น ๆ และ “การตัด” ไม่รวมถึงการกอนและทิ้งใบภายนอก ซึ่งเป็นวิธี

ปฏิบัติทั่วไปในการตั้งขายในร้านอาหารขายปลีก เช่น ร้านขายของชำ

หากผักสดแบบใบถูกตัดในโรงงาน ต้องทิ้งผลิตภัณฑ์ที่ตัดแล้วหากไม่ขายหรือเสิร์ฟภายใน 7 วัน

ผักสลัดผสมที่แปรรูปในเชิงพาณิชย์ในถุงหรือภาชนะต้องทิ้งหลังจากเปิด หากไม่ขายหรือเสิร์ฟภายใน 7 วัน



ผักใบเขียวที่ตัดแล้วไม่รวมสมุนไพร เช่น ผักชีหรือผักชีฝรั่ง

เพื่อตรวจสอบการคงความเย็นที่เหมาะสมของผักใบเขียวที่หั่นแล้ว ให้วัดอุณหภูมิของผลิตภัณฑ์ด้วยเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบชนิดบางโดยสอดปลายเข้าไปในส่วนก้นที่หนากว่าของใบสำหรับถุงปิดผนึกของผลิตภัณฑ์ ให้สอดเทอร์โมมิเตอร์แบบโพรบระหว่างผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในถุงหรือพับถุงให้แน่นรอบโพรบเพื่อให้แน่ใจว่ามีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์เพียงพอ