

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #11

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 1-201.10(B)

Định nghĩa “Thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn)” có nghĩa là thực phẩm yêu cầu kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (time/temperature control for safety, TCS) để hạn chế sự phát triển của vi sinh vật gây bệnh hoặc hình thành độc tố.

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Rau xanh cắt được coi là thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm vì chúng cung cấp môi trường dễ dàng hỗ trợ sự phát triển của mầm bệnh khi chúng được bảo quản mà không kiểm soát nhiệt độ sau khi chất lỏng bên trong và chất dinh dưỡng có tiếp xúc cơ cắt lá. Cắt hoặc băm nhỏ làm thay đổi các đặc tính vật lý (tức là làm hỏng lớp biểu bì sấp) và các quá trình sinh hóa của lá và tạo cơ hội cho vi sinh vật xâm nhập vào các mô. Sự lây nhiễm mầm bệnh cho rau lá xanh có thể xảy ra trên đồng ruộng, cơ sở làm lạnh, nhà đóng gói, nhà chế biến, phương tiện vận chuyển hoặc cơ sở thực phẩm. Bất kể sự lây nhiễm xảy ra ở đâu hoặc như thế nào, việc làm lạnh thích hợp trong các cơ sở thực phẩm sẽ ngăn chặn sự phát triển của các mầm bệnh có thể có trên các loại rau xanh cắt.

Rau xanh cắt

Trong những năm gần đây, đã có những đợt bùng phát dịch bệnh do thực phẩm và việc thu hồi sản phẩm liên quan đến các loại rau xanh cắt bị nhiễm mầm bệnh.

Các Quy tắc vệ sinh thực phẩm của Oregon đã chỉ định các loại rau xanh cắt là thực phẩm có nguy cơ gây hại và phải được duy trì ở nhiệt độ từ 41°F (5°C) trở xuống. “Rau xanh cắt” nghĩa là các loại rau lá tươi có lá đã được cắt, thái nhỏ, thái lát, băm nhỏ hoặc xé.

Ví dụ về các loại rau xanh:

- tất cả các loại rau diếp (rau diếp cuộn, rau diếp Romaine, bơ, lá và lá non)
- rau diếp mạ
- rau endive
- hỗn hợp rau mùa xuân
- rau bina
- cải bắp
- cải xoăn
- rau arugula
- cải cầu vồng

Điều này áp dụng cho các loại rau xanh cắt nhỏ đã qua chế biến thương mại, chẳng hạn như hỗn hợp salad đóng túi và rau bina, và cho các loại rau lá xanh đã được cắt “tại chỗ” trong cơ sở thực phẩm.

Không bao gồm toàn bộ phần đầu của rau diếp hoặc các mặt hàng nông sản thô khác, và “cắt” không bao gồm việc loại bỏ và loại bỏ các lá bên ngoài, đây là một hoạt động thông thường để trưng bày trong

môi trường dịch vụ thực phẩm bán lẻ, chẳng hạn như cửa hàng tạp hóa.

Nếu rau xanh tươi được cắt trong cơ sở, sản phẩm đã cắt phải bị loại bỏ nếu không được bán hoặc phục vụ trong vòng 7 ngày.

Hỗn hợp rau salad đã qua chế biến thương mại đựng trong túi hoặc hộp đựng cũng phải được loại bỏ sau khi mở nếu không được bán hoặc phục vụ trong vòng 7 ngày.



Rau xanh cắt không bao gồm các loại rau thơm, chẳng hạn như ngò hoặc mùi tây

Để xác định khả năng giữ lạnh thích hợp của các loại rau xanh cắt, hãy đo nhiệt độ của sản phẩm bằng nhiệt kế đầu dò mỏng bằng cách đưa đầu nhọn vào phần thân dày hơn của lá. Đối với các túi sản phẩm được dán kín, hãy chèn một đầu dò nhiệt kế vào giữa các sản phẩm được đóng túi hoặc gấp chặt túi xung quanh đầu dò để đảm bảo tiếp xúc đầy đủ với sản phẩm.