

食品规范情况说明书 (12)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 1-201.10(B) 章

“潜在危险食品（安全食品的时间/温度控制）”定义为需要时间/温度安全控制（TCS）以限制致病微生物生长或毒素形成的食品。

公共卫生原因：

过去，未煮熟的水果和蔬菜被视为非 PHF（非 TCS 食品），除非从流行病学的角度看它们与食源性疾病爆发有关，并且能够在无温度控制的情况下促进致病菌的生长。自 1990 年以来，至少有 12 起多州食源性疾病爆发与各种西红柿有关。从 1998 年至 2006 年，与西红柿相关的疾病爆发占向 FDA 报告的农产品相关疾病爆发的 17%。沙门氏菌一直是与西红柿疾病爆发有关的最常见病原体。我们建议，首先防止食品厂和零售食品店受到污染，并在新鲜西红柿可能已经受到污染（无论污染发生在何处）时减少致病菌的生长。

切开的西红柿

最近食源性疾病的爆发与各种切开的西红柿被病原体，特别是沙门氏菌污染有关。

《俄勒冈州食品卫生条例》规定，切开的西红柿是一种潜在危险食品，必须保持在 41°F (5°C) 或更低的温度，或保持在 135°F (57°C) 或更高的温度。

以下西红柿和西红柿制品需要保持在安全温度控制下：

- 切片、切块或切碎的新鲜西红柿
- 切开的西红柿，用作其他食品的配料，如莎莎酱、沙拉、鳄梨酱等
- 熟西红柿和树番茄
- 打开的商业罐装/加工熟西红柿和西红柿制品，除非制造商的书面文件证明该产品为非潜在危险食品

餐厅现场酸化以使食品耐贮存（无温度要求）需要俄勒冈州卫生局的变更批准。

切开的西红柿应与生的、未洗

的农产品、生肉和海鲜分开存放

鲜切西红柿和熟西红柿制品必须标明日期，并在 7 天内使用或丢弃。

其他建议：

- 切勿使用损坏或变质的西红柿



切开的西红柿应立即冷藏。

- 在流水下彻底清洗整个西红柿。不建议使用肥皂或洗涤剂
- 切片前将洗净的整个西红柿冷藏，使其温度低于 41°F (5°C)