

食品法規資料概覽 #12

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:

歷史上, 未煮熟的水果和蔬菜一直被認為是非 PHF (非 TCS 食品)、除非它們在流行病學上與食源性疾病爆發相關聯、並且能夠在沒有溫度控制的情況下支持病原細菌的生長。自 1990 年以來、至少有 12 次多州食源性疾病爆發與不同品種的蕃茄有關。從 1998 至 2006 年、與蕃茄相關的疫情佔 FDA 報告的農產品相關疫情的 17%。沙門氏菌是令人關注的最常與蕃茄疫情相關之病原體。建議以防止食品服務設施和零售食品商店的污染、並在新鮮蕃茄可能已經發生污染時、減少致病細菌的生長 (無論污染發生在何處)。

經切蕃茄

最近食源性疾病的爆發與不同類型的經切蕃茄被病原體污染有關、特別是沙門氏菌。

《俄勒岡食品衛生法》將經切蕃茄指定為具有潛在危險的食物、必須在 41°F (5°C) 以下的溫度保存、或在 135°F (57°C) 以上的溫度下進行熱保存。

以下蕃茄和蕃茄產品需要在安全的溫度控制下進行保存:

- 切片、切粒或切碎的新鮮蕃茄
- 經切蕃茄用作其他食物的配料、如莎莎醬、沙拉、酪梨醬等。
- 煮熟的蕃茄和黏果酸漿
- 商業罐裝/加工熟蕃茄和蕃茄製品、除非製造商提供書面文件證明該產品是無潛在危險的食品

在餐廳現場酸化處理、以提供食品的儲存性 (無溫度要求) 需要從俄勒岡衛生局獲取變通操作核准。

經切蕃茄應與未烹煮的、未經清洗的農產品、生肉和海鮮分開存放

新鮮經切蕃茄和煮熟的蕃茄製品、必須標明日期、並在 7 天內使用或丟棄。

其他建議:

- 避免使用損壞或變質的蕃茄



經切蕃茄應立即冷藏。

- 用流動清水徹底清洗整顆蕃茄。不建議使用肥皂或清潔劑
- 在切片前、將整顆蕃茄洗淨後、放入冰箱、使之保存在低於 41°F (5°C) 的溫度中