

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #12

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:

Trước đây, trái cây và rau chưa nấu chín được coi là không gây lo ngại cho sức khỏe công cộng (thực phẩm không phải TCS) trừ khi chúng có liên quan đến dịch tễ học làm bùng phát bệnh do thực phẩm và có khả năng hỗ trợ gây nên sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh trong trường hợp không kiểm soát nhiệt độ. Kể từ năm 1990, đã có ít nhất 12 đợt bùng phát dịch bệnh do thực phẩm đa trạng thái có liên quan đến các loại cà chua khác nhau. Từ năm 1998 - 2006, các vụ bùng phát liên quan đến cà chua chiếm 17% các vụ bùng phát liên quan đến sản phẩm được báo cáo cho FDA. *Salmonella* là mầm bệnh được quan tâm thường xuyên nhất liên quan đến sự bùng phát dịch do cà chua. Các khuyến nghị được đưa ra để ngăn ngừa ô nhiễm trong các cơ sở dịch vụ thực phẩm và cửa hàng thực phẩm bán lẻ và làm giảm sự phát triển của vi khuẩn gây bệnh khi cà chua tươi có thể đã bị ô nhiễm (bất kể vị trí xảy ra ô nhiễm).

Cà chua cắt

Các đợt bùng phát bệnh do thực phẩm gần đây có liên quan đến các loại cà chua cắt khác nhau bị nhiễm mầm bệnh, đặc biệt là *Salmonella*.

Các Quy tắc vệ sinh thực phẩm của Oregon đã chỉ định các loại cà chua cắt là thực phẩm có nguy cơ gây hại và phải được bảo quản ở nhiệt độ 41°F (5°C) trở xuống hoặc bảo quản ở điều kiện 135°F (57°C) trở lên.

Các loại cà chua và sản phẩm cà chua sau đây cần được bảo quản trong điều kiện kiểm soát nhiệt độ an toàn:

- Cà chua tươi cắt được hạt lựu, cắt lát hoặc cắt nhỏ
- Cà chua cắt được sử dụng như một thành phần trong thực phẩm khác như nước sốt, salad, món nhúng phết, v.v.
- Cà chua nấu chín và cà chua vỏ
- Cà chua và các sản phẩm cà chua nấu chín đóng hộp/ chế biến thương mại khi mở nắp, trừ khi có tài liệu bằng văn bản từ nhà sản xuất chứng minh sản phẩm là thực phẩm không tiềm ẩn nguy cơ

Quá trình a-xít hóa tại chỗ tại nhà hàng để đảm bảo thực phẩm ổn định trong hạn sử dụng (không yêu cầu nhiệt độ) cần yêu cầu một

phương án khác được chấp nhận từ Cơ quan Y tế Oregon.

Cà chua cắt nên được bảo quản riêng biệt với sản phẩm sống, chưa rửa, thịt sống và hải sản

Cà chua tươi cắt và các sản phẩm cà chua nấu chín phải được đánh dấu ngày tháng và ngày sử dụng hoặc phải loại bỏ trong vòng 7 ngày.

Các đề xuất bổ sung:

- Tránh sử dụng cà chua bị hư hoặc thối



Cà chua cắt cần cho ngay vào tủ lạnh.

- Rửa kỹ cả quả cà chua dưới vòi nước. Không nên sử dụng xà phòng hoặc chất tẩy rửa
- Làm lạnh cà chua nguyên quả, đã rửa sạch để chúng đã ở nhiệt độ dưới 41°F (5°C) trước khi cắt lát