

食品法規資料概覽 #14

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

發芽的種子或豆類

OAR 333-150-0000、 章節 3-502.11

食品機構應根據 § 8-103.10 和 § 8-103.11 的規定、在以下情況之前、獲得監管當局的變通操作:^{PF}

(H) 發芽的種子或豆類。^{PF}

公眾健康理由:

自 1995 年以來、生豆芽已成為美國公認的食源性疾病來源。FDA 和 CDC 已提出健康建議、那些具有較高食源性疾病風險者應避免食用生苜蓿芽、直到採取干預措施、來提高這些產品的安全性。

由於目前仍未找出單一處理方法可以有效完全消除病原體、FDA 建議對廢棄的灌溉用水進行微生物檢測。如果有足夠的設備和合格的人員、則可以在零售場所現場進行驗證測試、或者可以與私人實驗室簽訂合約以進行必要的測試。結合微生物檢測進行的種子消毒處理、降低被污染產品銷售的可能性。應對所關注的病原體、*大腸桿菌* O157:H7 型和 *沙門氏菌* 進行檢測。

新鮮農產品是健康飲食的重要補充。然而、某些農產品、包括豆芽、皆涉及食源性疾病。生的和微熟的豆芽、特別是苜蓿、三葉草和綠豆芽、皆多次與食源性疾病的爆發有關。種子上已經存在或在發芽過程中引入的微生物在發芽和萌芽的理想條件下、會迅速生長。正因如此、現在需要有變通操作和 HACCP 計劃以在餐廳環境中、處理發芽種子或豆類。

豆芽的定義為種子和豆子萌發的形式。舉例而言
豆芽包括:

- 苜蓿芽
- 苜蓿
- 花椰菜
- 青花菜
- 芥末
- 蘿蔔
- 蒜頭
- 蒔蘿
- 綠豆
- 腰豆/斑豆/海軍豆
- 大豆
- 小麥粒 (麥草)

到目前為止、還沒有一種單一處理方法被證明可以完全消除引起

食源性疾病的種子或豆芽上的病原體而不會影響到萌芽或產量問題。因此、應採取一切預防措施、以防止大量細菌在種子或豆芽上生長。使用以下零售芽業的「最佳做法」可有助於確保產品安全和健康。這些最佳做法可以在 <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm> 找到。



綠豆芽和苜蓿芽是餐廳常用的食材。

進一步資訊、請前往 FDA 網站 <http://www.fda.gov>、在搜索欄位輸入「豆菜 (sprouts)」或在 OHA 網頁上搜尋: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>。