

# フードコード・ファクトシート #11

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 チャプター1-201.10(B)

「潜在的有害性食品（安全な食品のための時間/温度管理）」の定義とは、病原性微生物の増殖や毒素の生成を抑えるために、安全のための時間/温度管理 (TCS) が必要な食品を意味します。

### 公衆衛生上の理由：

カットされた葉物野菜が、潜在的有害性食品 (TCS) に指定されているのは、葉をカットして内部の液体や栄養素が露出した後、温度管理をせずに保持すると、病原菌の繁殖を容易にする培地となってしまうためです。カットしたり刻むことで、葉の部分の物理的特性（ワックス状のクチクラを傷めます）と生物学的過程が警告を受け、組織に微生物が侵入できるようになります。

病原菌が付着した葉物野菜による汚染は、栽培場所、冷却施設、詰め込み場所、加工処理装置、輸送車両または飲食施設で起こる可能性があります。汚染がどこで、どのようにして生じるかによらず、飲食施設内の適切な冷蔵処置によって、カットした葉物野菜に存在すると考えられる病原菌の増殖を抑えることができます。

## カットした葉物野菜

近年、食品媒介疾患が大流行しており、病原菌に汚染されたカットした葉物野菜に付随する製品リコールが起こっています。

オレゴン食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) では、カットされた葉物野菜は潜在的有害性食品に指定され、41°F (5°C) 以下の温度で維持することが義務付けられています。「カットした葉物野菜」とは、葉の部分がカット、刻み、薄切り、みじん切り、ちぎりにされた新鮮な葉物野菜のことです。

### 葉物野菜の例：

- あらゆる種類のレタス（アイスバーグ、ロメイン、バター、リーフ、ベビーリーフ）
- キクヂシャ
- エンダイブ
- スプリングミックス
- ほうれん草
- キャベツ
- ケール
- ルッコラ
- チャード

このことは、袋詰めされたミックスサラダやほうれん草などの商業的に加工されたカットした葉物野菜、および食品施設内で「独自に」カットされた葉物野菜に当てはまります。

そして、レタスの頭全体、またはその他の生の農産物は含まれず、「カット」には、食料雑貨店などの小売り食品サービス環境における陳列用の一般慣行である外葉の除去や廃棄は含まれません。

新鮮な葉物野菜が施設内でカットされている場合、カットされた製品は、7日以内に販売または提供されない限り、廃棄すべきです。

また、商業的に加工された袋詰めのミックスサラダも、7日以内に販売または提供されない限り、開封したものは廃棄すべきです。



**カットした葉物野菜には、コリアンダーまたはパセリなどの草木は含まれません**

カットした葉物野菜の適切な保冷温度を確認するには、薄いプローブ温度計の先端を葉の部分の厚めの葉柄に挿入して製品温度を測定します。袋入りの密封された製品の場合、温度計のプローブを袋詰め製品の中に挿入するか、袋をプローブの周りで畳んで製品との十分な接触を確保します。