

잘린 녹색 잎채소



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

새로운 식품 코드: **식당**이 알아야 할 것들

최근 몇 년 병원균에 오염된 녹색 잎채소로 인한 식중독이나 제품 리콜이 많았다.

일리노이 주 식품 코드는 이 전에는 위험 가능성이 있는 식품으로 알려져 있던 잘린 녹색 잎채소를 화씨 41 도 또는 그 이하의 온도에서 유지되어야 하는 '시간/온도 관리가 필요한 식품' (time/temperature control for safety food = TCS)으로 지정하였다. '잘린 녹색 잎채소'란 신선한 녹색잎이 잘라지거나, 찢겨진 것을 말한다.

녹색 잎채소의 예:

- 아루굴라
- 양배추
- 근대
- 엔다이브
- 에스카롤
- 양상추, 로메인, 버터헤드 상추, 잎, 및 어린잎 상추
- 케일
- 시금치
- 스프링 믹스



포장된 샐러드 믹스나 시금치와 같은 상업적으로 가공된 녹색 잎채소 그리고 외식업체에서 자른 녹색 잎채소에 적용된다. **고수나 파슬리와 같은 허브는 녹색 잎채소가 아니다.**

양상추 통채로 하나 혹은 미 가공 그대로의 농업 농산물은 포함하지 않는다. '잘린'은 겉잎을 제거하고 폐기하는 것 또는/혹은 녹색 잎채소를 단순히 씻은 것을 포함하지 않는다. 하지만, 잎이 잘리고, 다쳐지거나 찢긴 경우, 잘린 녹색 잎채소는 시간/온도 관리가 필요한 식품(TCS)으로 간주된다.

잘린 녹색 잎채소의 차가운 온도를 제대로 보유하기 위해 야채의 줄기 두꺼운 부분에 얇은 온도계의 끝을 삽입하여 제품의 온도를 측정하십시오. 봉지에 봉인된 제품은 봉지 제품 사이에 온도계를 삽입하거나 제품과 접촉이 잘 되도록 봉지 제품을 접어 그 사이에 온도계를 넣으십시오.

보건 사유

잘린 녹색 잎채소는 온도 제어가 안 될 경우 병원체를 성장시킬 매개체가 될 수 있기 때문에 시간/온도 관리가 필요한 식품(TCS)로 지정되었다. 야채를 자를 경우 잎의 물리적 특성을 변화시키고 미생물 성장을 돕는다.

병원체가 있는 녹색 잎채소의 오염은 현장, 가공시설, 운송 수단 혹은 식품 공장에서 발생할 수 있다. 오염이 어디서 어떻게 발생했는지와 상관없이 적절한 기계적 냉장은 이미 잘린 녹색 잎채소에 있는 병원체의 성장을 제한할 수 있다.

삼페인-얼바나 보건 지역구 ◆ 삼페인 카운티 보건부
201 W. Kenyon Road, Champaign, IL 61820
(217) 373-7900 또는 (217) 363-3269

새로운 식품 코드는 파머스 마켓 공급자에게 무슨 의미인가?

최근 몇 년 병원균에 오염된 녹색 잎채소로 인한 식중독이나 제품 리콜이 많았다.

일리노이 주 식품 코드는 이 전에는 위험 가능성이 있는 식품으로 알려져 있던 잘린 녹색 잎채소를 화씨 41 도 또는 그 이하의 온도에서 유지되어야 하는 '시간/온도 관리가 필요한 식품' (time/temperature control for safety food = TCS)으로 지정하였다. '잘린 녹색 잎채소'란 신선한 녹색잎이 잘라지거나, 찢겨진 것을 말한다.

녹색 잎채소의 예로 아루굴라, 양배추, 근대, 엔다이브, 에스카롤, 양상추, 상추, 케일, 시금치 그리고 스프링 믹스가 있다.



포장된 샐러드 믹스나 시금치와 같은 상업적으로 가공된 녹색 잎채소 그리고 외식업체에서 자른 녹색 잎채소에 적용된다.

고수나 파슬리와 같은 허브는 녹색 잎채소가 아니다.

녹색 잎채소를 밭에서 뿌리에서부터 잘라 수확하고 더 이상의 추가 절단 절차가 없을 경우 '미가공 농산물'로 간주하고 잘린 녹색 잎채소로 간주하지 **않는다**.

- 심지, 줄기 또는 밑동이 있는 녹색 잎채소는 잘린 녹색 잎채소로 간주하지 **않는다**.
- (흙을 제거하기 위해) 씻은 녹색 잎채소는 잘린 녹색 잎채소로 간주하지 **않는다**.
- 양상추나 양배추의 머리부분이 제거되었다면 나머지 잎은 잘린 녹색 잎채소로 간주한다.
- 잎줄기 채소의 이파리 부분이 잘리거나, 찢겨졌다면 잘린 녹색 잎채소로 간주한다.

농부들이 시장에 갖고 오는 물품에는 어떤 의미인가?:

- (추수할 때) 밭에서 뿌리에서부터 잘라 시장으로 바로 갖고 온 채소는 잘린 녹색 잎채소로 간주하지 **않는다**. 온도 조절 제어가 필요하지 않다.

- 밭에서 뿌리에서부터 잘려서 번들로 판매되는 케일, 근대, 시금치 등의 채소는 잘린 녹색 잎채소로 간주하지 않는다. 온도 조절 제어가 필요하지 않다.
- 시저 샐러드 믹스나 녹색 잎채소 믹스를 위해 파머스 마켓에서 잘린 녹색 잎채소를 자를 경우 시간간-온도 제어와 보건 허가가 필요하다.
- 시장에서 시간-온도 제어가 필요한 잘린 녹색 잎채소를 팔 경우, 파머스 마켓에서 이 상품을 팔 보건 허가가 필요하다. 이 범주에 해당하는 경우, www.c-uphpd.org 를 방문하시거나 아래의 번호로 전화하시기 바랍니다.

삼페인-얼바나 보건 지역구 ◆ 삼페인 카운티 보건부
201 W. Kenyon Road, Champaign, IL 61820
(217) 373-7900 또는 (217) 363-3269