

切叶蔬菜



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

新食品法规：餐饮机构所需要知道的

近年来，已发生由于病原体污染的切叶蔬菜所引发的食源性疾病突发和产品召回。

伊利诺伊州食品法规将切叶蔬菜划分为“需要时间/温度控制确保安全的食品”（TCS），这类食品以前被称为有潜在危害的食品，必须保存在华氏 41 度或更低的温度下。“切叶蔬菜”是指叶片被切割，切丝，切片，切碎或撕裂的新鲜叶类蔬菜。

叶类蔬菜的例子：

- 芝麻菜
- 卷心菜
- 甜菜
- 苜蓿菜
- 菊苣
- 冰山生菜，长叶生菜，黄油生菜，叶子生菜和小叶生菜
- 羽衣甘蓝
- 菠菜
- 春季混合蔬菜



这项规定适用于商业加工的切好的叶类蔬菜，如袋装混合沙拉菜和菠菜，也适用于餐饮业自己切叶的叶类蔬菜。**切叶蔬菜不包括草本香料，如香菜或欧芹。**

切叶蔬菜不包括整头的莴苣或其它生的农产品。“切”不包括移除和丢弃蔬菜表层的叶子以及/或者简单地洗涤叶类蔬菜，这些手续是店铺展示蔬菜产品的常见做法。但是，如果叶子被进一步切开，切丝，切片，切碎或撕裂，则产品将归类为切叶蔬菜，则归类为 TCS。

检验切叶蔬菜的冷藏是否适当，将细头探针温度计的针头插入蔬菜较粗茎部分来测量产品温度。对于密封的袋装产品，将探针温度计插入袋装产品之间，或将袋子紧紧地缠绕在探针周围，以确保其与产品充分接触。

公共卫生原因

切叶蔬菜被指定为 TCS，因为它们在不控制温度的情况下很容易提供支持病原体生长的介质。切割或切碎的叶片的物理特性发生改变，为微生物生长提供机会。

叶类蔬菜在生产基地，加工设施，运输车辆或餐饮机构都有可能被病原体所污染。无论污染在何处发生或如何发生，适当的机械制冷可以限制切叶蔬菜上的病原体的生长。

新的食品法规对 农民市场的供应商 意味着什么？

近年来，已发生由于受病原体污染的切叶蔬菜所引发的食源性疾病突发和产品召回。

伊利诺伊州食品法规将切叶蔬菜划分为“需要时间/温度控制确保安全的食品”（TCS），这类食品以前被称为有潜在危害的食品，必须保存在华氏 41 度或更低的温度下。“切叶蔬菜”是指叶片被切割，切丝，切片，切碎或撕裂的新鲜叶类蔬菜。

叶类蔬菜的例子包括芝麻菜、卷心菜、甜菜、苜蓿菜、菊苣、以及冰山生菜、长叶生菜、黄油生菜、叶子生菜、小叶生菜、羽衣甘蓝、菠菜、春季混合蔬菜。

这项规定适用于商业加工的切好的叶类蔬菜，如袋装混合沙拉菜和菠菜，也适用于餐饮业自己切叶的叶类蔬菜。**切叶菜不包括草本香料，如香菜或欧芹。**



在田间收割蔬菜时，自根部切割绿叶蔬菜（这种有时被称为“田间或收获切割”），而没有额外的切开，切丝，切片，切碎或撕裂，这种不归类为切叶蔬菜，而是归类为未加工的农产品。

- 去柄、茎或者主体基部的叶类蔬菜不归类为切叶蔬菜。
- 经过简单清洗（去除田间土壤）的叶类蔬菜不归类为切叶蔬菜。
- 如果莴苣或卷心菜的核心被去除，剩下的叶子部分 是归类为切叶蔬菜。
- 叶片被切割，切丝，切片，切碎或撕裂的叶类蔬菜 归类为切叶蔬菜。

这对农民把产品带到市场上意味着什么：

- 从田间砍伐（收割）直接进入市场的蔬菜不归类为切叶蔬菜。不需要温度控制。
- 羽衣甘蓝、甜菜、菠菜和其它从田间自根部割下并捆绑销售的蔬菜不归类为切叶蔬菜。不需要温度控制。
- 农贸市场上的切叶蔬菜，包括沙拉或混合叶菜，如其中的叶子被切割，切片，切碎或撕裂—比如凯撒绿叶菜（切叶生菜）—需要时间温度控制和卫生许可证。
- 如果您操作出售需要时间或温度控制的归类为切叶蔬菜的产品，您需要获得健康许可证才能在农贸市场出售这些物品。如果您属于这个类别，请浏览 www.c-uphpd.org 网页或致电下列电话号码之一。