

切葉蔬菜



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

新食品法規：餐飲機構所需要知道的

近年來，已發生由於病原體污染的切葉蔬菜所引發的食源性疾病突發和產品召回。

伊利諾伊州食品法規將切葉蔬菜劃分為“需要時間/溫度控制確保安全的食品”(TCS)，這類食品以前被稱為有潛在危害的食品，必須保存在華氏41度或更低的溫度下。“切葉蔬菜”是指葉片被切割，切絲，切片，切碎或撕裂的新鮮葉類蔬菜。

葉類蔬菜的例子：

- 芝麻菜
- 捲心菜
- 甜菜
- 苜蓿菜
- 菊苣
- 冰山生菜、長葉生菜、黃油生菜、葉子生菜和小葉生菜
- 羽衣甘藍
- 菠菜
- 春季混合蔬菜



這項規定適用於商業加工的切好的葉類蔬菜，如袋裝混合沙拉菜和菠菜，也適用於餐飲業自己切葉的葉類蔬菜。**切葉蔬菜不包括草本香料，如香菜或歐芹。**

切葉蔬菜不包括整頭的萵苣或其它生的農產品。“切”不包括移除和丟棄蔬菜表層的葉子以及/或者簡單地洗滌葉類蔬菜，這些手續是店鋪展示蔬菜產品的常見做法。但是，如果葉子被進一步切開，切絲，切片，切碎或撕裂，則產品將歸類為切葉蔬菜，則歸類為 TCS。

檢驗切葉蔬菜的冷藏是否適當，將細頭探針溫度計的針頭插入蔬菜較粗莖部分來測量產品溫度。對於密封的袋裝產品，將探針溫度計插入袋裝產品之間，或將袋子緊緊地纏繞在探針周圍，以確保其與產品充分接觸。

公共衛生原因

切葉蔬菜被指定為TCS，因為它們在不控制溫度的情況下很容易提供支持病原體生長的介質。切割或切碎的葉片的物理特性發生改變，為微生物生長提供機會。

葉類蔬菜在生產基地，加工設施，運輸車輛或餐飲機構都有可能被病原體所污染。無論污染在何處發生或如何發生，適當的機械製冷可以限制切葉蔬菜上的病原體的生長。

切葉蔬菜



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

新的食品法規對農民市場的供應商意味著什麼？

近年來，已發生由於病原體污染的切葉蔬菜所引發的食源性疾病突發和產品召回。

伊利諾伊州食品法規將切葉蔬菜劃分為“需要時間/溫度控制確保安全的食品”（TCS），這類食品以前被稱為有潛在危害的食品，必須保存在華氏41度或更低的溫度下。“切葉蔬菜”是指葉片被切割、切絲、切片、切碎或撕裂的新鮮葉類蔬菜。

葉類蔬菜的例子包括芝麻菜、捲心菜、甜菜、苜蓿菜、菊苣、以及冰山生菜、長葉生菜、黃油生菜、葉子生菜、小葉生菜、羽衣甘藍、菠菜、春季混合蔬菜。

這項規定適用於商業加工的切好的葉類蔬菜，如袋裝混合沙拉菜和菠菜，也適用於餐飲業自己切葉的葉類蔬菜。**切葉菜不包括草本香料，如香菜或歐芹。**



在田間收割蔬菜時，自根部切割綠葉蔬菜（這種有時被稱為“田間或收穫切割”），而沒有額外的切開，切絲，切片，切碎或撕開，這種不歸類為切葉蔬菜，而是歸類為未加工的農產品。

- 去柄，莖或者主體基部的葉類蔬菜不歸類為切葉蔬菜。
- 經過簡單清洗（去除田間土壤）的葉類蔬菜不歸類為切葉蔬菜。
- 如果萵苣或捲心菜的核心被去除，剩下的葉子部分是歸類為切葉蔬菜。
- 葉片被切割，切絲，切片，切碎或撕開的葉類蔬菜歸類為切葉蔬菜。

這對農民把產品帶到市場上意味著什麼：

- 從田間砍伐（收割）直接進入市場的蔬菜不歸類為切葉蔬菜。不需要溫度控制。
- 羽衣甘藍、甜菜、菠菜和其它從田間自根部割下並捆綁銷售的蔬菜不歸類為切葉蔬菜。不需要溫度控制。
- 在農貿市場上的切葉蔬菜，包括沙拉或混合葉子菜，如其中的葉子被切割、切片、切碎或撕裂 - 比如凱撒綠葉菜（切葉生菜） - 需要時間-溫度控制和衛生許可證。
- 如果您操作出售需要時間或溫度控制的歸類為切葉蔬菜的產品，您需要獲得健康許可證才能在農貿市場上出售這些物品。如果您屬於這個類別，請瀏覽www.c-uphpd.org網頁或致電下列電話號碼之。