

フードコード・ファクトシート #12

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：

従来、未調理の果物や野菜は、食品媒介疾患の大流行において疫学的に暗示され、温度管理が行われていない状況下での病原菌の増殖を後押しすることができる場合を除き、非PHF（非TCS食品）と考えられます。1990年以降、さまざまな種のトマトに関連する、少なくとも12以上の食品媒介疾患の大流行が複数の州にわたって発生してきました。1998～2006年、トマトに関連する大流行は、FDA（食品医薬品局）に報告された農作物関連の大流行の17%を占めていました。サルモネラ菌（Salmonella）は、トマトに最も関連する感染の大流行の要因である病原菌です。（汚染が発生する場所によらず）新鮮なトマトの汚染が確認された時点で、飲食施設や食品小売店では汚染を防ぎ、病原菌の増殖を抑える旨の提言が行われます。

カットトマト

最近の食品媒介疾患の大流行は、とりわけサルモネラ菌などの病原菌で汚染されたさまざまな種のカットされたトマトに関連していました。

オレゴン食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) では、カットされたトマトが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か、または135°F (57°C) 以上の温度に保持することが義務付けられています。

以下のトマトおよびトマト製品は、安全な温度管理下に保つ必要があります。

- スライス、角切り、またはみじん切りされた新鮮トマト
- サルサ、サラダ、ワカモレなどの別の食品の材料として使用されるトマト
- 調理済みのトマトおよびトマトソース（トマティーヨ）
- メーカーによる文書によって、非潜在的有害性食品であることが証明されていない、缶製品のトマト／プロセストマト製品で開いているもの

食品の保管状態を安定させる目的でのレストランでの酸化（温度要件なし）には、オレゴン保健当局 (Oregon Health Authority) による特例許可が必要になります。

カットトマトは、生のまだ洗っていない農作物、生の肉や海鮮類とは分けて保管すべきです

カットしたばかりのトマトや調理済みのトマト製品は、日付をマーキングし、7日以内に使用しない限りは廃棄すべきです。

追加の推奨事項：

- 損傷した、または腐ったトマトを使用しないこと



カットしたトマトはすぐに冷蔵すべきです。

- トマトは流水で全体をしっかりと洗います。石けんまたは洗剤は使用しないでください
- 洗ったトマトをまるごと冷蔵してから薄切りにしても、温度は41°F (5°C) 以下のままで