

即食截切新鮮蔬果的安全衛生

文／王鳳英 國立新竹教育大學

消費者可經由安全的操作程序，降低食物中毒風險，如：買截切蔬果製品後放入冰箱、清潔手部再吃、用乾淨的盤子或用具裝盛，過了品嚐期後即丟棄。

FDA於2007年3月12日發布草案最終的指引中，忠告截切新鮮蔬果製造廠商，如何在製造截切新鮮蔬果的過程中降低微生物污染風險的方法，尤其對於供給消費者即食的截切新鮮蔬果。

在FDA的文獻中，「降低截切新鮮蔬果微生物污染危害之指引」建議截切新鮮蔬果製造廠商，考慮使用 HACCP 系統的藝術精神於食品安全的計畫上。這些計畫設計一套方法能預防、降低及消除食品中的微生物性、化學性及物理性至可接受的程度（相較於相關的食品其微生物性、化學性及物理性的標準）。

這指引補充FDA規範廠商操作的條文規範，並加上回應於2006年3月發布草案相關內容的可接受意見，目前的版本需要等白宮的管理和預算部門，經過權威的文書作業程序完全審定後，最後成為正式的最後指引版本。

美國藥物食品管理局局長Andrew說：「確保提供給美國人的食品安全衛生是藥物食品管理局的最高職責之一」，而且「多吃新鮮的蔬果製品，其實就是向來所鼓勵的健康飲食的一部分，但是我們卻看到食物中毒也曾發生在新鮮的蔬果製品上，因此提供清潔指引給廠商應該就是以降低健康風險為目標，也可以介紹給廠商增加清潔新鮮的蔬果製品上的操作程序。」

美國藥物食品管理局的局長Andrew表明在進行鄉村農業發展及立法院相關委員會的公聽會之前會有相關試驗，以證實清潔的操作程序能促進相關食品安全衛生，尤其在新鮮的蔬果製品上。這些公聽會在2007年3月12日分別於威斯康辛及紐約舉行。

在新鮮的截切蔬果製品上增加操作程序，會增加微生物污染及生長之風險，尤其未加以清洗就經過削皮、切片、去核、修剪及其他操作程序等破壞了新鮮的蔬果自然屏障，接著包裝這些蔬果製品給消費者。舉例新鮮的截切蔬果製品有：截切茼蒿、番茄切片、混合生菜沙拉、去皮蘿蔔嬰、青花菜小

花、花椰菜小花、
芹菜莖切段、高麗菜切
碎、西瓜片、鳳梨片、葡萄柚切片、柚子切片。

消費者可經由安全的操作程序，降低食物中毒風險，如：買截切蔬果製品後放入冰箱、清潔手部再吃、用乾淨的盤子或用具裝盛，過了品嚐期後即丟棄。

這指引補充最新FDA對於食品廠商的優良作業操作的條文規範（21CFR110），並提供在新鮮的截切蔬果製程上，降低微生物污染之風險的操作程序，作為確認的架構及其最適切的方法。尤其是討論其新鮮的截切蔬果製品的收成與製作，提供建議於新鮮的截切蔬果製程上，如下列：（1）人員的健康與衛生（2）訓練（3）建築與設備（4）衛生操作（5）新鮮的截切蔬果製品製作和製程管制，特別從包裝、貯存和運送。這指引也提供建議給廠商在紀錄的保存、召回和追溯上。

這指引也提供建議新鮮的截切蔬果廠商，鼓勵其合作的供應商接受安全操作程序，包括：農產品的生產者、包裝者、配送業者、運輸業者、進口商、出口商、零售商、食品服務操作者和消費者。這些操作，包括：

建立公司政策，讓員工於工作前和訓練階段有任何傳染性疾病案例，皆應報告給主管。

訓練公司主管對於典型感染性疾病的現象與病症的認知、維持第一線人員的適當防護措施、包紮保護傷口、不允許任何有傳染性疾病的員工進行新鮮的截切蔬果的現場操作或接觸設備、器具，直到治療好，才能恢復工作。

FDA相信在這指引內討論的這些常見的危害因子警示，對於一個工廠的決定執行的相關預防管制措施，是依據個別的現場操作，也將會提高新鮮截切蔬果的安全與衛生。有關新鮮截切蔬果的現場製程操作訊息可查詢相關網站 <http://www.fighbac.org/>、<http://www.cfsan.fda.gov/guidance.html>

