



Các Biện Pháp Xử Lý Tại Trang Trại Đối Với Rau Lá Xanh Được Cắt Sẵn và Đóng Gói

Lynn Nakamura-Tengan,¹ James R. Hollyer,² và Luisa Castro³

¹Khoa Dinh Dưỡng Cho Con Người, Thực Phẩm và Khoa Học Động Vật

²Dự Án Phát Triển Nông Nghiệp ở Mỹ Thái Bình Dương

³Khoa Tài Nguyên Thiên Nhiên và Quản Lý Môi Trường

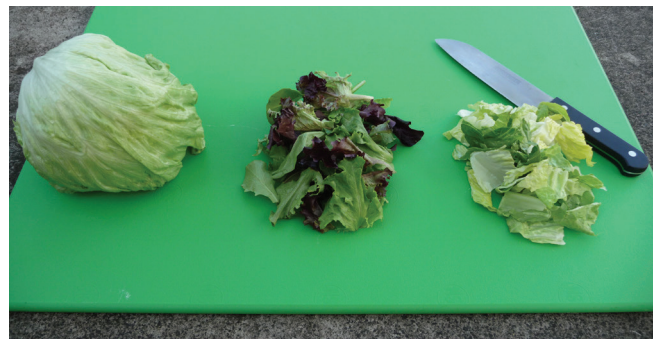
Khách hàng ưa chuộng các thực phẩm đóng gói sẵn và ăn liền tiện dụng, điều này đem lại cho những người trồng trọt và các doanh nhân cơ hội bổ sung giá trị cho các sản phẩm nông nghiệp thô của họ. Các loại rau lá xanh dễ làm món salad rau xanh từ túi đóng gói ăn liền đang trở thành lĩnh vực ngày càng được quan tâm trong việc bổ sung giá trị cho những khách hàng mong muốn có bữa ăn lành mạnh. Cần xem xét các quy định và hướng dẫn xử lý thực phẩm an toàn khi quyết định “chế biến” các sản phẩm như rau lá xanh, đặc biệt là khi tình trạng bùng nổ các bệnh do thực phẩm liên quan đến rau xà lách, rau chân vịt và các loại rau lá xanh khác đang gia tăng trong hai thập niên vừa qua.

Đạo Luật Thực Phẩm FDA 2009* đã phân loại rau lá xanh *được cắt sẵn* là thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm (PHF). Các loại PHF yêu cầu kiểm soát nhiệt độ do chúng có khả năng hỗ trợ sự phát triển nhanh chóng của các vi khuẩn gây bệnh truyền nhiễm hoặc sản sinh độc tố. Quy định của Sở Y Tế Hawai‘i (DOH)** yêu cầu rằng bất kỳ cơ sở thực phẩm nào được phép xử lý PHF đều phải sử dụng Tiêu Chuẩn Thực Hành Sản Xuất Chất Lượng (GMP) cũng như kiểm soát nhiệt độ hợp lý để hạn chế mầm bệnh phát triển hoặc hình thành độc tố trong thực phẩm. Để nhận được Giấy Phép cho Cơ Sở Thực Phẩm của Sở Y Tế Hawai‘i (FEP), cần nộp đơn đăng ký cho Phòng Vệ Sinh của Sở Y Tế và đáp ứng cuộc kiểm tra địa điểm chế biến và đóng gói sản phẩm.

Nếu người trồng trọt bán rau lá xanh “thô” rời và chưa chế biến trực tiếp cho công chúng, thì không yêu cầu giấy phép FEP của Sở Y Tế. Tương tự, những người



Thu hoạch lá xà lách để bán dưới dạng rau lá xanh rời được đóng gói. Khi người trồng rau bán trực tiếp sản phẩm này cho công chúng thì không cần giấy phép FEP.



Đối với rau xà lách nguyên cây (trái) và “hỗn hợp rau salad” (giữa), người trồng rau không cần xin giấy phép FEP khi bán sản phẩm cho nhà phân phối đã có giấy phép FEP. Cần có giấy phép khi người trồng rau tiếp tục chế biến sản phẩm rau lá xanh, chẳng hạn như rau xà lách được thái nhỏ trong hình bên phải.

*www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/default.htm; **<http://oeqc.doh.hawaii.gov/sites/har/AdmRules1/11-12.pdf>

trồng trọt bán rau lá xanh thô rời và chưa trải qua bất kỳ quy trình cắt xén bổ sung hay chế biến sau khi thu hoạch cho cơ sở phân phối, chế biến hay bất kỳ cơ sở thực phẩm được cấp phép nào (thay vì bán trực tiếp cho người tiêu dùng) cũng không cần xin giấy phép FEP. Trong trường hợp này, cơ sở được cấp phép chịu trách nhiệm lấy rau lá xanh được cắt sẵn từ nguồn cung cấp sản phẩm an toàn cho người tiêu thụ.

Tuy nhiên, do thay đổi trong cách phân loại rau lá xanh được cắt sẵn từ không phải là PHF sang PHF, giờ đây các cơ sở chế biến và bán hàng khác cũng được yêu cầu phải có giấy phép FEP. Ví dụ, các cửa hàng tạp hóa bán rau lá xanh đóng gói và không phải là PHF được sản xuất và đóng gói trong một cơ sở thực phẩm được phê duyệt giờ đây cũng bắt buộc phải có giấy phép.

Khái niệm “rau lá xanh” bao gồm xà lách búp Mỹ, xà lách La Mã, xà lách lá, xà lách bọ, xà lách lá non (ví dụ: xà lách hoặc rau lá xanh chưa trưởng thành), rau diếp mạ, rau cúc đắng, hỗn hợp rau salad (spring mix), rau chân vịt, cải bắp, cải xoăn, cải lông và cải cầu vồng. Các loại rau lá xanh *được cắt sẵn* là những loại được cắt, băm nhỏ, cắt lát, thái nhỏ hoặc xé. “Rau lá xanh” không bao gồm các loại thảo mộc như rau mùi hoặc rau mùi tây. Khái niệm “thô” chỉ những sản phẩm nông nghiệp cần rửa sạch hoặc chế biến trước khi ăn.

Các nguyên tắc xử lý cơ bản đối với rau lá xanh được cắt sẵn

Các loại rau lá xanh cắt sẵn thường được đóng gói và bán lẻ hoặc được bán bởi các hãng phân phối lớn. Bán lẻ bao gồm bán tại các cửa hàng, quầy bán hàng nông sản và gian hàng trong chợ nông sản. Do rau lá xanh được cắt sẵn có đặc tính là cực kỳ dễ hỏng, nên cần bảo quản trong tủ lạnh ngay sau khi thu hoạch để duy trì chất lượng sản phẩm. Ngoài ra, nếu không tuân thủ các biện pháp phòng ngừa khi cắt bề mặt các cây rau, có thể khiến mầm bệnh xâm nhập vào trong cây. Nhiệt độ lý tưởng sau thu hoạch để bảo quản rau lá xanh là từ 41 đến 32°F. Sở Y tế yêu cầu phải bảo quản sản phẩm ở 41°F trở xuống tại điểm bán hàng.

Giao tiếp với khách hàng

Do đôi khi khách hàng khó có thể phân biệt rau lá xanh “thô” với loại ăn liền (RTE), nên cần đề nhãn sản phẩm rau lá xanh được cắt sẵn nhằm xác định sản phẩm đó là thô hay ăn liền.

Phải nêu rõ trên bao bì rau lá xanh “thô” rằng phải rửa sạch sản phẩm này trước khi phục vụ hoặc ăn. Phải đề nhãn cho rau lá xanh ăn liền là “Ăn liền,” “Đã rửa, Ăn

liền,” “Đã rửa sạch,” “Đã rửa,” hoặc nội dung tương tự. Phải cung cấp thông tin trên nhãn mác này cùng với các yêu cầu khác về nhãn thực phẩm của Sở Y Tế (ví dụ: tên sản phẩm, khối lượng tịnh, thành phần và tuyên bố trách nhiệm).



Ví dụ nhãn mác cho sản phẩm rau xà lách thái nhỏ chỉ dẫn rằng sản phẩm này đã được rửa và có thể ăn liền. Sản phẩm này đã được “chế biến” (thái nhỏ), có nghĩa là người trồng rau cần có giấy phép FEP.



Ví dụ nhãn mác cho sản phẩm cần được rửa sạch trước khi ăn. Đây là sản phẩm lá rời và nguyên gốc, nên người trồng rau không cần có giấy phép FEP nếu bán trực tiếp sản phẩm cho công chúng.

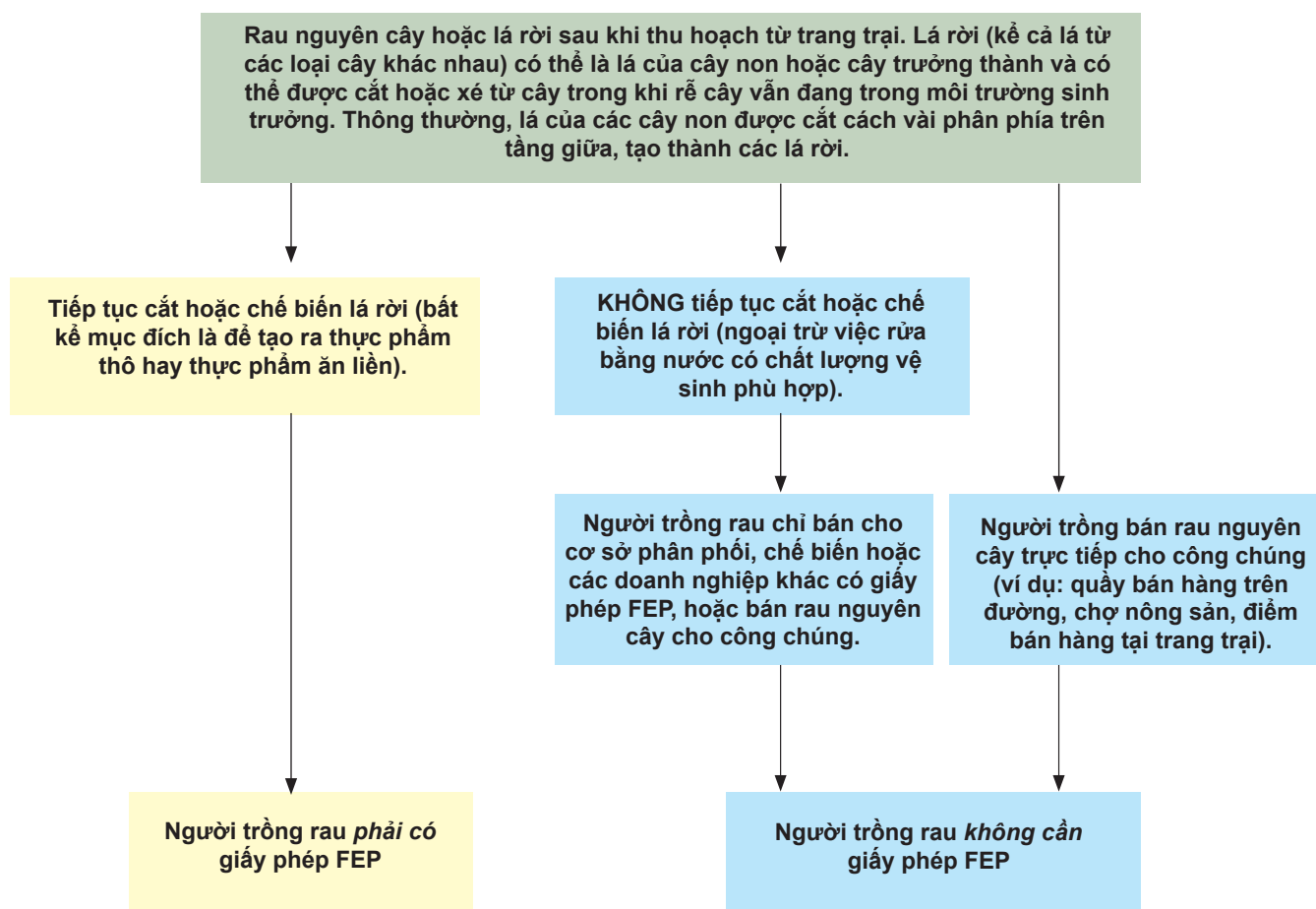
Yêu cầu giấy phép đối với những người trồng rau lá xanh được cắt sẵn

Những người trồng tọt bán rau lá xanh nguyên cây (khi mang ra khỏi trang trại) *không* cần giấy phép FEP. Quy định hiện hành của Sở Y Tế yêu cầu rằng người trồng tọt hoặc người chế biến mà cắt, cắt lát hoặc “chế biến” rau

xanh (ngoại trừ trường hợp cắt do vô tình) để tạo ra sản phẩm rau tươi được cắt phải xin giấy phép FEP.

Biểu đồ sau minh họa các trường hợp khác nhau khi thu hoạch, đóng gói, chế biến và tiếp thị rau lá xanh được cắt sẵn, đồng thời cho biết khi nào người trồng tọt cần xin giấy phép FEP.

Những Ai Cần Giấy Phép cho Cơ Sở Thực Phẩm (FEP) của Sở Y Tế Hawai‘i?



Phương pháp tốt nhất là tất cả các bao bì rau lá xanh đều phải được gắn nhãn để giúp khách hàng xác định đó là sản phẩm “ăn liền” hay sản phẩm “thô” mà họ cần “rửa trước khi ăn.”

Định Nghĩa

FEP: Giấy Phép cho Cơ Sở Thực Phẩm của Sở Y Tế Hawai'i.

Rau lá xanh tươi được cắt sẵn: Các loại rau lá xanh tươi được chế biến làm cho nhỏ đi và thay đổi dạng thức bằng cách gọt vỏ, cắt lát, thái nhỏ, băm nhỏ, bỏ lõi hoặc cắt xén, có thể được rửa hoặc không, trước khi đóng gói để cung cấp cho người tiêu dùng hoặc cơ sở bán lẻ (ví dụ, các gói rau salad trộn được cắt sẵn, đóng gói và có thể ăn liền). Có thể phải rửa sạch các sản phẩm tươi được cắt sẵn bằng nước máy nhưng không yêu cầu sơ chế, chế biến hoặc nấu gì thêm trước khi tiêu thụ sản phẩm (Đạo Luật Thực Phẩm FDA 2009)

Người trồng rau / người sản xuất: Cá nhân hoặc doanh nghiệp trồng và thu hoạch rau quả và các sản phẩm nông nghiệp khác.

Rau lá xanh: Loại nông sản này bao gồm xà lách búp Mỹ, xà lách La Mã, xà lách lá, xà lách bơ, xà lách lá non (ví dụ: xà lách hoặc rau lá xanh chưa trưởng thành), rau diếp mại, rau cúc đắng, hỗn hợp rau salad (spring mix), rau chân vịt, cải bắp, cải xoăn, cải lông và cải cầu vồng; không bao gồm các loại thảo mộc như rau mùi hoặc rau mùi tây.

Chế biến sẵn: Loại nông sản được cắt, băm nhỏ, cắt lát, thái nhỏ hoặc thay đổi so với trạng thái nguyên gốc ban đầu.

Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm (PHF): Các loại thực phẩm như rau lá xanh được cắt sẵn yêu cầu kiểm soát nhiệt độ do chúng có khả năng hỗ trợ sự phát triển nhanh chóng của các vi khuẩn gây bệnh truyền nhiễm hoặc sản sinh độc tố.

Thô: Loại nông sản cần được rửa sạch hoặc chế biến trước khi phục vụ hoặc ăn.

Rau lá xanh thô: Loại nông sản tươi ở dạng chưa qua chế biến (ví dụ: thô) được bán cho người tiêu dùng. Loại nông sản tươi có thể còn nguyên vẹn, chẳng hạn như xà lách nguyên cây hoặc được cắt từ rễ hoặc cành riêng lẻ trong khi thu hoạch, chẳng hạn như xà lách lá non rời.

Ăn liền (RTE): Rau lá xanh tươi cắt sẵn hoặc rời đã được rửa và có thể dùng trực tiếp sản phẩm sau khi bóc bao bì đóng gói. Chỉ cơ sở có Giấy Phép cho Cơ Sở Thực Phẩm mới được sản xuất thực phẩm ăn liền.

Lời cảm ơn

Xin gửi lời cảm ơn tới Trường Khoa Kagawa và Peter Oshiro thuộc Sở Y Tế Hawai'i vì đã đưa ra những nhận xét hữu ích. Được sản xuất nhờ nguồn tài trợ của Sở Nông Nghiệp của Tiểu Bang Hawaii.