

Інформаційний бюлетень №22 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Розлив соусів і заправок

Багато закладів громадського харчування зацікавлені в розливу своїх фірмових соусів і заправок для продажу клієнтам або іншим закладам. Деякі приклади: домашня медова гірчиця, заправки для салатів і соус для барбекю. Обов'язково зв'яжіться зі своїм місцевим органом охорони здоров'я перед початком будь-якого типу переробки відповідної продукції у вашому закладі.

Ресторан має три варіанти виробництва цих видів продукції для роздрібною торгівлі:

Варіант №1:

Продукт зберігається у холодильнику, він не є герметично закритим, та на його етикетці вказано термін придатності 7 днів

- 1) Дозволено, якщо розлити в пляшки охолодженим і зберігати при температурі 5°C (41°F) протягом 7 днів або менше та з позначкою дати
- 2) Оператор повинен правильно маркувати товар для роздрібною торгівлі. Майте на увазі, що деякі продукти, як-от кетчуп, мають стандарт ідентичності, якого необхідно дотримуватися.

- 3) Додаткове регулювання (отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог тощо) не вимагається

Використання ліцензованого додаткового пакувальника для виготовлення та пакування вашого продукту — це швидкий та простий спосіб підготувати ваш продукт до роздрібною торгівлі.

Варіант №2:

Лабораторні випробування продемонстрували, що продукт не є потенційно небезпечним, він не є герметично закритим, і має лабораторно визначений термін придатності

- 1) Оператор **не може** герметично закрити продукт і повинен надати результати зразків рН від затверджені лабораторії з тестування харчових продуктів, а також продемонструвати рН, який підтверджує, що продукт не є потенційно небезпечним

- 2) Щоб уникнути вимог, пов'язаних із підкисленням харчових продуктів, оператор повинен зберігати весь продукт при температурі нижче 5°C (41°F) і мати етикетку «Зберігати в охолоджену стані»

- 3) Оператор повинен надати зразок до лабораторії для визначення терміну придатності продукту

- 4) Продукт повинен бути належним чином маркований для розповсюдження. Пам'ятайте, що деякі продукти мають стандарт ідентичності, якого необхідно дотримуватися.

Варіант №3:

Герметично закритий, продукт тривалого зберігання

- 1) Оператору буде потрібно надати для кожного продукту результати зразків рН і активності води від затверджені лабораторії з тестування харчових продуктів

- 2) Оператору буде потрібно надісла-

ти для розгляду рецепту, результати лабораторних досліджень, етапи переробки, а також зразок продукту в орган, відповідальний за розробку технологічного процесу

- 3) Якщо визначено, що продукт є підкисленою їжею, оператор повинен успішно пройти Better Process Control School, а також визначити та узгодити свій технологічний процес з FDA відповідно до 21 CFR 114 і зв'язатися з ODA.

- 4) Якщо це не підкислена їжа, надішліть заяву на отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог та результати лабораторних досліджень у ОНА.



Герметично закриті соуси тривалого зберігання можуть бути підкисленими харчовими продуктами та підпадати під дію відповідних вимог федерального законодавства

Відвідайте нашу веб-сторінку з інформацією щодо отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог за адресою: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>