

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #23

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Pag-aatsara at Pagbuburo sa mga Pasilidad na Nagseserbisyo ng Pagkain

Mayroong tatlong proseso na karaniwang ginagamit para gumawa ng mga atsarang produkto sa mga pasilidad na nagseserbisyo ng pagkain: produktong ibinabad sa mainit, produktong ibinabad sa malamig at natural na pagbuburo. Ang lahat ng tatlong proseso ay pinapayagan nang walang karagdagang regulasyon sa mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain hangga't ang mga opsyon sa ibaba ay nasusunod. Ang ilan sa mga halimbawa ng produktong kasama ay; mga tradisyunal na atsarang pipino, dilly beans, bread at butter pickles at kimchee. Tiyakin na makipag-ugnayan sa Awtoridad ng Iyong Lokal na Pamublikong Kalusugan bago simulan ang anumang uri ng pagpoproseso sa iyong pasilidad.

**Opsyon #1: Ibinabad sa Malamig** Hilaw, ang mga gulay na posibleng hindi mapanganib (non-PHF) na nakababad sa malamig ay pinapayagan itago para gamitin sa buong panahon nang hindi inilalagay sa refrigerator o pagmamarka ng petsa dahil hindi pinainitan ang mga gulay.

**Opsyon #2: Ibinabad sa Mainit** Ang mga gulay na ginamitan ng mainit na pagbababad ay itinuturing na mga pagkaing posibleng mapanganib o potentially hazardous foods (PHFs). Ngunit maaari itong gawin sa ilalim ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain sa pamamagitan ng pagpapalamig nang wasto sa pagkain at pag-iimbak sa mga ito sa mas mababa sa 41F na may 7-araw na marka sa petsa.

Marami sa mga restawran ang sinasamantala ang pagkakataong ito para gumawa ng mas maliliit na mga batch upang masubukan ang iba't ibang mga resipe at magkaroon ng mas maraming magagamit na magka-kaibang pana-panahong timpla.

**Opsyon #3: Ang Natural na Pagbuburo** ay ang proseso kung saan ang mga hilaw na gulay (kabilang ang repolyo) ay sumasailalim sa natural na pagbuburo sa lactic acid at sa katamtamang temperatura. **Walang mga produktong karne o isda ang maaaring gamitin para sa opsyong ito.** Ang mga produktong ito ay hindi sasailalim sa mga kina-kailangang paglalagay sa refrigerator o pagmamarka ng petsa, dahil ang pH ng mga produktong ito ay kilalang pumipigil sa paglitaw ng bakterya. Inirerekomenda na gumamit ang pasilidad ng pH meter o pH test strip onsite na may tala nang pagsubaybay upang matiyak na ang proseso ng pagbuburo ay matagumpay na nakumpleto.

Kapag pinili mong lumabas sa mga parametrong ito na itinakda sa mga tuntunin, kung gayon kinakailangan ang variance. Halimbawa, ang alinmang mahigpit na pagseselyo o pagde-delata ng produktong binuro ay kailangan ng variance sa Oregon at maaari ring sumailalim sa pambansang Code of Federal Regulations (CFRs) bilang pinaasim na pagkain.

Kapag ang produkto ay natukoy na pinaasim na pagkain, kailangan ng operator na matugumpay na

kumpletuhin ang Better Process Control School at iiskedyul ang kanilang proseso sa FDA alinsunod sa 21 CFR 114

**Ang ibang mga produktong binuro gaya ng yogurt, milk kefir, tempeh at ang mga produktong karne ay pinapayagan lamang kung may aprubadong variance.**



**Ang mga atsarang inilalagay sa 'Refrigerator' ay mabilis at madaling gawin**

Bisitahin ang aming webpage ng [variance](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) sa [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) para sa higit na impormasyon kung paano mag-apply para sa variance mula sa mga tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain.

Ang paggamit ng lisensyadong co-packer para gumawa at ibalot ang iyong produkto ay isang mabilis at madaling paraan upang maihanda ang iyong produkto para sa pagtitingi.