

食品法規資料概覽 #22

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

瓶裝醬汁和調味料

許多食品服務作業對瓶裝其定制醬汁和調味料、並出售給其客戶或其他設施很感興趣。比如自製的蜂蜜芥末醬、沙拉醬和燒烤醬。在您的設施進行任何類型的處理之前、務必連繫當地的公共衛生當局。

餐廳有三種生產這些用於零售的產品類型選擇：

選項 #1:

產品在冷藏條件下保存、沒有密封、並貼有 7 天的保鮮期標籤

- 1) 如果瓶裝冷藏、並在 41°F 以下儲存 7 天或以下、並註明日期、則允許
- 2) 經營者必須為零售產品貼上適當的標籤。切記、有些產品、如蕃茄醬、有必須滿足的標識標準。
- 3) 無須額外的規定 (變通操作等)

使用持證包裝加工廠生產並包裝您的產品、是一種快速而簡單的方式、讓您的產品能準備好用於零售。

選項 #2:

產品經實驗室測試證明無潛在危險 (非 PHF)、非密封、並有實驗室確定的保鮮日期

- 1) 經營者無法密封產品、必須提供來自批准的食品測試實驗室的產品 pH 值樣本結果、並有 pH 值證明產品非 PHF
- 2) 為避免酸化食品規定、經營者必須將所有產品保持在 41°F 以下、並貼上「保持冷藏」的標籤
- 3) 經營者必須提交樣品到實驗室、以確定產品的保質期
- 4) 產品分銷時、必須經適當標籤。切記、有些產品有必須滿足的標識標準。

選項 #3:

密封、耐儲存產品

- 1) 經營者需要提供每一種產品的 pH 值和水活度樣本結果、這些樣本來自經批准的食品檢測實驗室
- 2) 經營者需要將配方、實驗室結果、加工步驟和產品樣本傳送給加工主管部門進行評估

- 3) 如果產品被確定為酸化食品、經營者需要成功完成更良好的流程學校、並根據 21 CFR 114 與 FDA 安排其流程、並聯繫 ODA。
- 4) 如果為非酸化食品、請向 OHA 提交變通操作申請和實驗室結果。



耐儲存的密封醬汁可能是酸化食品、並受聯邦要求約束。

請前往我們的變通操作網頁：

<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>