

खाद्य संहिता तथ्य पाना #22

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

सस् र ड्रेसिडहरू बोटलमा राख्ने

धेरैजसो खाद्य सेवा सञ्चालनहरू आफ्ना ग्राहक वा अन्य सुविधाहरूलाई बिक्रीका लागि अनुकूलन सस र ड्रेसिडहरू बोटलमा राख्नुमा इच्छुक छन्। केही उदाहरणहरू घरमा बनाइएका हनी मस्टर्ड, सलाद ड्रेसिड र बार्बेक्यु सस हुन्। तपाईंको सुविधास्थलमा कुनै पनि प्रकारको प्रक्रिया सुरु गर्नुअघि आफ्नो स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीलाई सम्पर्क गर्न सुनिश्चित रहनुहोस्।

खुद्रा बिक्रीका लागि यी प्रकारका उत्पादनहरू उत्पादन गर्न रेस्टुरेन्टमा तीनवटा विकल्प छ:

विकल्प #1:

उत्पादनलाई फ्रिजमा राखिएको छ, हर्मेटिक रूपमा सिल लगाइएको छैन र 7-दिनको शेल्फ-लाइफको लेबल लगाइएको छ

- 1) बोटल चिसो राखिएको छ र 7 दिन वा कम समय समयसम्मका लागि 41°F मुनि भण्डार गरिएको छ र मिति चिन्ह लगाइएको छ भने अनुमति दिइन्छ
- 2) अपरेटरले खुद्रा बिक्रीका लागि उत्पादनलाई सही तरिकाले लेबल लगाउनु पर्छ। केचप जस्ता केही उत्पादनहरूमा पूरा गर्नु पर्ने पहिचानको मानक छ भन्ने कुरा ध्यानमा राख्नुहोस्।
- 3) कुनै अतिरिक्त नियमन (भिन्नता, आदि...) आवश्यक छैन

विकल्प #2:

उत्पादन गैर-सम्भावित हानिकारक (गैर-PHF) हो भनेर प्रयोगशाला परीक्षणद्वारा प्रदर्शन गरिएको छ, हर्मेटिक रूपमा सिल लगाइएको छैन र प्रयोगशाला-निर्धारित प्रयोग-मिति छ।

1) अपरेटरले उत्पादनलाई हर्मेटिक रूपमा सिल लगाउन सक्नुहुन्छ र अनुमोदित खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाबाट उत्पादनको pH नमूना नतिजाहरू उपलब्ध गराउनुपर्छ र उत्पादन गैर-PHF भएको देखाउने pH हुनुपर्छ।

2) एसिडयुक्त खाद्य नियमनहरूबाट बचनका लागि, अपरेटरले सबै उत्पादनहरूलाई 41°F मुनि राख्नुपर्छ र 'रिफ्रिजेरेटेड राख्नुहोस्' लेबल लगाउनुपर्छ।

3) अपरेटरले उत्पादनको शेल्फ लाइफ निर्धारण गर्न प्रयोगशालामा नमूना पेश गर्नुपर्छ

4) उत्पादनलाई वितरणका लागि सही तरिकाले लेबल लगाइएको हुनुपर्छ। केही उत्पादनहरूमा पूरा गर्नु पर्ने पहिचानको मानक छ

विकल्प #3:

हर्मेटिक रूपमा सिल लगाइएको, शेल्फ-स्थिर उत्पादन

1) अपरेटरले प्रत्येक उत्पादनका लागि अनुमोदित खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाबाट pH र पानीका गतिविधि नमूना नतिजाहरू उपलब्ध गराउन आवश्यक हुने छ

2) अपरेटरले रेसिपी, प्रयोगशालाका नतिजा, प्रक्रियाका चरणहरू र उत्पादनको नमूना मूल्याङ्कनका लागि प्रक्रिया प्राधिकरणलाई पठाउनुपर्छ

3) उत्पादनलाई एसिडयुक्त खानाको रूपमा निर्धारण गरिएको छ भने अपरेटरले 21CFR 114 अनुसार FDA सँग बेटर प्रोसेस कन्ट्रोल स्कूल सफलतापूर्वक पूरा गरी आफ्नो प्रक्रिया निर्धारण गर्न र ODA लाई सम्पर्क गर्न आवश्यक हुन्छ।

4) एसिडयुक्त खाना होइन भने OHA लाई भिन्नता आवेदन र प्रयोगशालाका नतिजाहरू पेश गर्नुहोस्।



शेल्फ-स्थिर, हर्मेटिक रूपमा सिल लगाइएका सस एसिडयुक्त खाना हुन सक्छ र संघीय आवश्यकताहरूसँग सम्बन्धित हुन सक्छ।

यसमा हाम्रो भिन्नता वेबपेजमा जानुहोस्:
<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

आफ्नो उत्पादन बनाउन र प्याकेज गर्नका लागि इजाजतपत्र प्राप्त सह-प्याकेज प्रयोग गर्नु भनेको आफ्नो उत्पादनलाई खुद्रा बिक्रीका लागि तयार पार्ने द्रुत र सजिलो तरिका हो।