

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 22

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Îmbutelierea sosurilor și dressingurilor

Numeroase unități de servire a alimentelor sunt interesate să își îmbutelieze propriile sosurile și dressinguri pentru a le vine clienților sau altor unități. Câteva exemple sunt muștarul cu miere făcut în casă, sosurile de salată și sosul de grătar. Nu uitați să contactați Autoritatea de sănătate publică locală înainte de a începe orice tip de procesare în unitate.

Un restaurant are trei opțiuni de producere a acestor tipuri de produse pentru vânzarea cu amănuntul:

Opțiunea nr. 1:

Produs păstrat refrigerat, închis ermetic și etichetat cu un termen de valabilitate de 7 zile

- 1) Este permis dacă este îmbuteliat la rece și păstrat la temperaturi sub 5 °C timp de 7 zile sau mai puțin și dacă are data marcată
- 2) Operatorul trebuie să eticheteze corect produsul pentru vânzarea cu amănuntul. Rețineți faptul că anumite produse, cum ar fi ketchupul, au un standard de identitate care trebuie respectat.
- 3) Nu este necesară nicio reglementare suplimentară (derogare etc.)

Utilizarea unui co-ambalator autorizat pentru a produce și ambala produsul reprezintă un mod rapid și facil de a vă pregăti produsul pentru vânzarea cu amănuntul.

Opțiunea nr. 2:

Se demonstrează, prin teste de laborator, că produsul nu este potențial periculos (non-PHF), nu este închis ermetic și are un termen de expirare stabilit de laborator

1) Operatorul **nu poate** închide ermetic produsul și trebuie să furnizeze rezultatele probei de pH pentru produs de la un laborator autorizat pentru testarea alimentelor și să aibă un pH care să demonstreze că produsul este non-PHF

2) Pentru a evita reglementările privind alimentele acidificate, operatorul trebuie să țină produsul la temperaturi sub 5 °C și să îl eticheteze „A se păstra la frigider”

3) Operatorul trebuie să trimită proba la laborator pentru a stabili termenul de valabilitate al produsului

4) Produsul trebuie etichetat corespunzător pentru distribuire. Rețineți faptul că unele produse au un standard de identitate care trebuie respectat.

Opțiunea 3:

Produs închis ermetic, cu termen lung de valabilitate

1) Operatorul va trebui să furnizeze, pentru fiecare produs, rezultatele probelor pentru pH și activitatea apei de la un laborator autorizat pentru testarea alimentelor

2) Operatorul va trebui să trimită rețeta, rezultatele de laborator, pașii

de procesare și proba cu produsul către Autoritatea de procesare pentru evaluare

3) Dacă se determină că produsul este un aliment acidificat, operatorul trebuie să finalizeze cu succes programul Cursuri de control pentru un proces mai bun și să stabilească procesul împreună cu FDA în conformitate cu 21 CFR 114 și să contacteze ODA.

4) Dacă nu este un aliment acidificat, se trimit solicitarea de derogare și rezultatele de laborator către OHA.



Sosurile cu termen lung de valabilitate, închise ermetic pot fi un aliment acidificat și se supun cerințelor federale.

Accesați pagina noastră privind derogarea la adresa: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>