

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 22

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Бутилирование соусов и заправок для салатов

Многие заведения общественно-го питания хотели бы разливать свои фирменные соусы и заправки для салатов в бутылки для продажи своим клиентам и другим заведениям. Примерами могут быть домашняя медовая горчица, заправки для салатов и соус для барбекю. Перед тем, как начать любые подобные операции в своём заведении, не забудьте обратиться в местный департамент здравоохранения.

У ресторанов есть три варианта приготовления этих типов продуктов для продажи:

Вариант №1:

Продукт хранится в охлаждённом виде, не в герметичной упаковке, и на нём указан срок хранения 7 суток

(1) Разрешается, если продукт бутилируется холодным и хранится при температуре ниже 5°C (41°F) в течение 7 суток или менее, а дата указывается на упаковке

(2) Для розничной продажи оператор обязан надлежащим образом **маркировать** продукт. Имейте в виду, что у некоторых продуктов, таких как кетчуп, есть стандарт идентичности, который необходимо соблюдать.

(3) Никаких дополнительных требований (разрешение на отклонение от законодательных требований и т. д...) не требуется

Вариант №2:

Лабораторные исследования продемонстрировали, что продукт не является потенциально опасным, он не хранится в герметичной упаковке и для него лабораторным исследованием определён срок годности

(1) Оператор **не имеет права** упаковывать продукт в герметичную упаковку, обязан предоставить результаты измерения значения pH продукта, выполненные в сертифицированной лаборатории исследования продуктов питания, а значение pH должно демонстрировать, что продукт не является потенциально опасным

(2) Чтобы избежать требований регламентов, относящихся к подкисленным продуктам питания, оператор обязан хранить всю продукцию при температуре ниже 5°C (41°F) и с пометкой «Хранить в холодильнике»

(3) Оператор обязан отправить образец в лабораторию для определения срока годности продукта

(4) Для продажи продукт должен быть надлежащим образом **маркирован**. Не забывайте, что у некоторых продуктов есть стандарт идентичности, который следует соблюдать.

Вариант №3:

Упакованный в герметичную упаковку продукт длительного хранения

(1) Для каждого продукта оператор обязан предоставить результаты измерения значения pH и водной активности, полученные в сертифицированной лаборатории исследования продуктов питания

(2) Оператор обязан отправить рецепт, результаты лабораторных исследований, технологическую карту

и образец продукта в надзорный орган, занимающийся сертификацией технологических процессов, для оценки

(3) Если будет признан подкисленным продуктом питания, оператор обязан успешно пройти обучение по программе Better Process School, зарегистрировать свой технологический процесс в FDA в соответствии с требованиями 21 CFR 114 и обратиться в ODA.

(4) Если продукт не является подкисленным продуктом питания, необходимо подать заявку на получение разрешения на отклонение от законодательных требований и результаты лабораторного исследования в OHA.



Упакованные в герметичную упаковку соусы длительного хранения могут быть подкисленными продуктами питания, подпадающими под требования федерального законодательства.

Больше информации можно найти на нашей веб-странице, посвящённой разрешению на отклонение от законодательных требований, по адресу <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

Использование лицензированного партнёра-упаковщика для производства и упаковки вашего продукта — это быстрый и простой способ подготовить свой продукт к розничной продаже.