

食品规范情况说明书 (23)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

食品厂中的酸洗和发酵

在食品厂中制作腌制产品通常有三种工艺：热腌制产品、冷腌制产品和自然发酵。只要遵循以下选项，所有三种工艺都是允许的，《食品卫生条例》中没有额外的规定。一些产品示例包括：传统黄瓜泡菜、甜豆、黄油泡菜和韩国泡菜。在食品厂开始任何类型的加工之前，请务必联系当地公共卫生局。

选项 1：冷盐水 用冷盐水浸泡的非潜在危险（非 PHF）生蔬菜可以无限期保存，无需冷藏或标记日期，因为蔬菜没有经过热处理。

选项 2：热盐水 用热盐水处理的蔬菜被认为是潜在危险食品 (PHF)。但是，根据《食品卫生条例》，这可以通过适当冷却食品并将其储存在 41°F 以下，并提供 7 天的日期标记来处理。

许多餐馆借此小批量制作食品，以尝试不同的食谱，并提供更多应季风味。

选项 3：自然发酵是生蔬菜（包括卷心菜）在室温下进行天然乳酸发酵的工艺。**肉类或鱼类产品不得使用此选项。**这些产品不受制冷或日期标记要求的约束，因为已知这些产品的 pH 值会抑制细菌生长。建议食品厂在现场使用 pH 计或 pH 测试条，并附上跟踪日志，以确保发酵过程成功完成。

如果选择超出条例中设置的这些参数，则需要变更。例如，在俄勒冈州，腌制产品的任何密封或罐装参数都需要进行变更，也可能作为酸化食品被纳入《美国联邦法规 (CFR)》的范围。

如果产品被确定为酸化食品，经营者需要成功完成“优化工艺控制学习 (Better Process Control School)”，并根据 21 CFR 114 与 FDA 一起制定工艺计划。

其他发酵产品，如酸奶、牛奶开菲尔、豆豉和肉制品，需要获批准的变更。



“冰箱”泡菜制作简单快捷

访问我们的变更网页 (www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx)，了解有关如何按照《食品卫生条例》申请变更的更多信息。

使用许可的代加工厂来制作和包装产品可以帮您快捷地准备好零售产品。