

フードコード・ファクトシート #23

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

飲食施設での酢洗いと発酵

飲食施設で一般的に使われている漬物物の製法は、高温塩蔵品、低温塩蔵品、および自然発酵の3種類です。3つのプロセスはすべて、以下が遵守されている限り、食品衛生規則 (Food Sanitation Rules) による付加的な規制なしに認められています。対象となる製品の一部として挙げられるのは、キュウリのピクセル、ディリビーン (dilly beans)、パンとバターピクセル、キムチです。必ず、施設内で何かしらの処理加工を行う前に、地域の公衆衛生当局に連絡してください。

オプション#1：冷食塩水 生の、冷たい塩水に浸された非潜在的な危害性 (非PHF) 野菜は、野菜に熱処理をしていないため、冷蔵や日付表示なしで無期限に使用することが認められています。

オプション#2：温食塩水 加熱された食塩水に浸された野菜類は、潜在的な危害性食品 (PHF) と考えられます。しかし、食品を適切に冷やし、41F未満の温度で、7日間の保存可能期間の

表示を付すことで、食品衛生規則に準じて認められる食品となります。

多くのレストランは、こうした機会を使用し、さまざまレシピを試し、利用可能なより多彩な季節ならではの味わいを楽しめるよう、小分けのものを作っています。

オプション#3：自然発酵 は、(キャベツを含む) 生野菜を室温で天然乳酸発酵するプロセスです。**肉や魚製品は一切、この選択肢に使用することはできません。**これらの製品は、pHが細菌の増殖を抑制することが知られているため、冷蔵や日付表示の要件はありません。施設がpHメーターまたはpH試験紙を現場で使用し、追跡ログで発酵プロセスが問題なく完了したのを徹底することが推奨されます。

規則に規定されているこうしたパラメータを超える場合、特例許可が必要です。たとえば、漬物の密封や缶詰は、オレゴン州では許可証が必要であり、また酸性化食品として全米連邦規則集 (CFRs) に該当する場合があります。

製品が酸性食品であると判断され

る場合、運営者は、Better Process Control Schoolを作成し、21 CFR 114に準じてFDA (食品医薬品局) とのプロセスを計画する必要があります。

ヨーグルト、ミルクケフィア、テンペ、肉製品など、その他の発酵製品は、特例許可が承認された場合にのみ認められます。



「冷蔵庫」のピクルスは手軽に簡単に作れます

食品衛生規則の特例許可の申請方法の詳細は、特例許可のウェブページ (www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) をご確認ください。

製品を製造および包装を行う認可受託包装業者を利用することで、小売り向け製品の準備をスピーディかつ容易に行うことができます。