

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 23

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Маринование и ферментация в заведениях общественного питания

Для приготовления консервированных продуктов в заведениях общественного питания чаще всего применяются три метода: маринование в горячем рассоле, маринование в холодном рассоле и естественная ферментация. Все три метода разрешены к применению без дополнительных ограничений Правилами безопасности продуктов питания при соблюдении нижеперечисленных условий. Некоторые примеры включённых сюда продуктов — это традиционные маринованные огурцы, бобы с укропом, маринованные огурцы в стиле «хлеб с маслом» и кимчи. Перед тем, как начать любые подобные операции в своём заведении, не забудьте обратиться в местный департамент здравоохранения.

Вариант №1: Маринование в холодном рассоле

Сырые овощи, не являющиеся потенциально опасными, покрытые холодным рассолом, разрешается хранить для использования неограниченное время без охлаждения или указания даты, так как овощи не подвергались тепловой обработке.

Вариант №2: Маринование в горячем рассоле

Овощи, маринованные в горячем рассоле, считаются потенциально опасными продуктами питания. Однако это разрешено Правилами безопасности продуктов питания при условии надлежащего охлаждения продукта и хранения его при температуре ниже 5°C (41°F) в течение не более 7 дней.

Многие рестораны пользуются этой возможностью для приготовления небольших партий с

целью попробовать различные рецепты и иметь в наличии больше разновидностей сезонных вкусов.

Вариант №3: Естественная ферментация — это процесс, в котором **сырые овощи** (включая капусту) подвергаются процессу естественной ферментации молочнокислыми бактериями при комнатной температуре. **В этом варианте не разрешается использование мяса или рыбы.** Такие продукты не требуется хранить в холодильнике или указывать дату изготовления, так как, по имеющимся данным, значительное рН этих продуктов угнетает рост бактерий. Заведениям общественного питания рекомендуется пользоваться рН-метром или рН-индикаторной бумагой в сочетании с ведением контрольного журнала, чтобы обеспечить успешное завершение процесса ферментации.

Если вы решите выйти за пределы установленных в правилах параметров, вам понадобится разрешение на отклонение от законодательных требований. Например, в штате Орегон для упаковки консервированных продуктов в герметичную упаковку, стеклянные или металлические банки требуется разрешение на отклонение от законодательных требований, кроме того, такие продукты могут попасть под действие национального Свода федеральных нормативных актов (CFR), как подкисленные продукты питания.

Если будет решено, что продукт является подкисленным продуктом питания, оператор обязан успешно пройти обучение по программе Better Process Control School и заре-

гистрировать свой технологический процесс в FDA в соответствии с требованиями 21 CFR 114.

Изготовление других ферментированных продуктов, таких как йогурт, молочный кефир, темпе и мясные продукты, разрешено только при наличии одобренного разрешения на отклонения от законодательных требований.



«Холодные» маринованные овощи готовятся быстро и просто

Больше информации о том, как подать заявку на получение разрешения на отклонение от Правил безопасности продуктов питания, можно найти на нашей веб-странице, посвящённой [разрешениям на отклонение](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) по адресу www.healthoregon.org/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.