

식품공전 요약서 #22

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

병에 담긴 소스 및 드레싱

많은 식품 서비스 업체에서 고객이나 다른 시설에 판매하기 위해 직접 만든 소스와 드레싱을 병에 담고 싶어 합니다. 이런 경우의 예시를 몇 가지 들자면 집에서 만든 허니 머스타드, 샐러드 드레싱 및 바베큐 소스가 있습니다. 시설에서 어떤 유형이든 가공 처리를 하려면 그 전에 반드시 지역 공중 보건 당국에 문의해야 합니다.

식당에는 소매 판매용으로 이러한 유형의 제품을 생산할 수 있는 세 가지 옵션이 있습니다.

옵션 #1:

완전히 밀봉하지 않고 냉장 보관한 제품으로 유통 기한이 7일로 표시된 제품

- 1) 차가운 상태로 병에 담아 41F 아래에서 7일 이내로 보관하고 날짜 표시가 있는 경우 허용
- 2) 운영자는 소매 판매를 위해 제품에 라벨을 올바르게 부착해야 합니다. 케첩과 같은 일부 제품에는 충족해야 하는 동일성 규격 (standard of identity)이 있음을 명심합니다.

- 3) 추가 규정(예외적 허용 등...) 이 필요하지 않습니다

허가받은 포장업체와의 협력을 활용하여 제품을 만들고 포장하는 것은 해당 제품을 소매 판매용으로 빠르고 쉽게 준비할 수 있는 방법입니다.

옵션 #2:

연구소 테스트를 통해 잠재적 위험성이 없음(비 PHF)이 입증되고, 완전 밀봉하지 않은 상태이며, 연구소에서 결정한 유통 기간이 있는 제품

- 1) 운영자는 제품을 완전하게 밀봉할 수 없으며, 승인된 식품 테스트 연구소의 해당 제품 pH 샘플 결과를 제공해야 하며, 제품은 PHF가 아님을 입증하는 pH를 가지고 있어야 합니다

- 2) 산성화된 식품 관련 규정을 위반하지 않도록 운영자는 모든 제품을 41F 미만으로 보관하고 '냉장 보관' 라벨을 부착해야 합니다

- 3) 운영자는 제품의 유통 기간을 결정하기 위해 연구소에 샘플을 제출해야 합니다

- 4) 제품은 유통에 도움이 되도록 적절하게 라벨을 부착해야 합니다. 일부 제품에는 충족해야 하는 제품 동일성 규격이 있음을 명심해야 합니다.

옵션 #3:

완전히 밀봉한, 상온에서 보관 가능한 제품

- 1) 운영자는 승인받은 식품 테스트 연구소에 의뢰하여 수령한, 각 제품에 대한 pH 및 수분 활성도 샘플 결과를 제공해야 합니다

- 2) 운영자는 평가를 위해 레시피, 연

구소 결과, 가공 처리 단계 및 제품 샘플을 가공처리 당국(Process Authority)에 보내야 합니다

- 3) 제품이 산성화된 식품으로 결정되면 운영자는 베타 프로세스 스쿨(Better Process School)을 성공적으로 이수한 후 21 CFR 114에 따라 FDA와 공정을 예약하고 ODA에 연락해야 합니다.

- 4) 산성화된 식품이 아닌 것으로 결정되면 예외적 허용 신청서 및 실험실 결과를 OHA에 제출하십시오.



상온에서 보관 가능하고 완전히 밀봉된 소스는 산성화된 식품일 수 있으며 연방 정부의 요건에 적용을 받습니다.

예외적 허용 웹사이트 <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> 를 방문하십시오