

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #22

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## ขอรับรองขวดและน้ำสลัด

ธุรกิจบริการด้านอาหารหลายแห่งสนใจที่จะบรรจุขวดซอสและน้ำสลัดตามสั่งเพื่อขายให้กับลูกค้าหรือโรงงานอื่น ๆ ของพวกเขา ตัวอย่างบางส่วน ได้แก่ อันนี่มีสตาร์โดมเมต น้ำสลัด และซอสบาร์บีคิว อย่าลืมติดต่อหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณก่อนที่จะเริ่มดำเนินการใด ๆ ในสถานประกอบการของคุณ

ร้านอาหารมีสามทางเลือกในการผลิตเพื่อขายปลีกผลิตภัณฑ์ประเภทนี้:

### ตัวเลือกที่ #1

**สินค้าเก็บในตู้เย็น ไม่ปิดผนึกอย่างแน่นหนา และติดฉลากด้วยอายุการเก็บรักษา 7 วัน**

- 1) ยินยอมหากบรรจุขวดเย็นและเก็บไว้ภายใต้ 41F เป็นเวลา 17 วันหรือน้อยกว่าและระบุวันที่
- 2) ผู้ประกอบการต้องติดฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อการขายปลีกอย่างเหมาะสม โปรดทราบว่าผลิตภัณฑ์บางอย่าง เช่น ซอสมะเขือเทศ มีมาตรฐานลักษณะเฉพาะที่ต้องปฏิบัติตาม
- 3) ไม่มีข้อบังคับเพิ่มเติม (ใบอนุญาต ยกเลิกข้อบังคับ ฯลฯ...) ต้องการ

การใช้ผู้บรรจุที่ห้องที่ได้รับอนุญาตในการผลิตและบรรจุผลิตภัณฑ์ของคุณเป็นวิธีที่ง่ายและรวดเร็วในการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ของคุณให้พร้อมสำหรับการขายปลีก

### ตัวเลือกที่ #2:

**ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพิสูจน์โดยการทดสอบในห้องปฏิบัติการว่าไม่เป็นอันตราย (ไม่ใช่ PHF) ไม่ปิดผนึกอย่างแน่นหนา และมีวันที่ใช้งานที่กำหนดโดยห้องปฏิบัติการ**

- 1) ผู้ปฏิบัติงานไม่สามารถปิดผนึกผลิตภัณฑ์อย่างแน่นหนา และต้องแสดงผลลัพธ์ตัวอย่าง pH ของผลิตภัณฑ์จากห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารที่ได้รับอนุมัติ และมีค่า pH ที่แสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นไม่ใช่ PHF
- 2) เพื่อหลีกเลี่ยงกฎข้อบังคับด้านอาหารที่เป็นกรด ผู้ปฏิบัติงานต้องเก็บผลิตภัณฑ์ทั้งหมดไว้ภายใต้อุณหภูมิ 41F และติดฉลากว่า 'เก็บในตู้เย็น'
- 3) ผู้ปฏิบัติงานต้องส่งตัวอย่างไปยังห้องปฏิบัติการเพื่อกำหนดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์
- 4) สินค้าต้องติดฉลากให้ถูกต้องเพื่อจำหน่าย โปรดจำไว้ว่าผลิตภัณฑ์บางอย่างมีมาตรฐานของลักษณะเฉพาะที่จะต้องถึงเกณฑ์

### ตัวเลือกที่ #3:

**ผลิตภัณฑ์ที่ปิดผนึกอย่างแน่นหนา สามารถเก็บรักษาไว้ได้ที่ยุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน**

- 1) ผู้ปฏิบัติงานจะต้องจัดเตรียมผลตัวอย่างค่า pH และวอเตอร์แอคทีวิตีจากห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารที่ได้รับอนุมัติของแต่ละผลิตภัณฑ์

2) ผู้ปฏิบัติงานจะต้องส่งสูตร ผลห้องปฏิบัติการ ขั้นตอนการประมวลผล และตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปยังผู้มีอำนาจในกระบวนการเพื่อทำการประเมิน

3) หากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพิจารณาว่าเป็นอาหารที่มีความเป็นกรด ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องสำเร็จการศึกษาจาก Better Process Control School และทำขั้นตอนแผนการกับ FDA ตาม 21 CFR 114 และติดต่อ ODA

4) หากไม่ใช่อาหารที่มีความเป็นกรด ให้ยื่นขอใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับและผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการไปที่ OHA



**ซอสที่ปิดผนึกอย่างแน่นหนา สามารถเก็บรักษาได้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน อาจกลายเป็นอาหารที่มีกรด และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของรัฐบาลกลาง**

เยี่ยมชมหน้าเว็บใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับของเราได้ที่: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>