

खाद्य संहिता तथ्य पाना #23

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

खाद्य सेवाका सुविधाहरूमा अचार बनाउने र फर्मन्टेशन गर्ने

खाद्य सेवा सुविधाहरूमा अचार उत्पादनहरू बनाउन सामान्यतया प्रयोग गरिने तीन प्रक्रियाहरू छन्: हट ब्राइन उत्पादन, कोल्ड ब्राइन उत्पादन र प्राकृतिक फर्मन्टेशन। सबै तीन प्रक्रियाहरूलाई तलका विकल्पहरू पालना नगरिँदासम्म खाद्य सरसफाइ नियमहरूमा अतिरिक्त नियमहरू बिना अनुमति दिइन्छ। समावेश गरिने उत्पादनहरूका केही उदाहरणहरू परम्परागत काँचोको अचार, डिली बीन्स, पाउरोटी र बटर अचार र किमची हुन्। तपाईंको सुविधास्थलमा कुनै पनि प्रकारको प्रक्रिया सुरु गर्नुअघि आफ्नो स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीलाई सम्पर्क गर्न सुनिश्चित रहनुहोस्।

विकल्प #1: कोल्ड ब्राइन

कोल्ड ब्राइनले छोपिएको काँचो, गैर-सम्भावित हानिकारक (गैर-PHF) तरकारीहरूलाई चिसो नबनाइकिन वा मितिको चिन्ह नलगाइकन अनिश्चित समयसम्मका लागि प्रयोगमा राख्न अनुमति दिइन्छ किनभने तरकारीहरूको कुनै तातो प्रक्रिया हुँदैन।

विकल्प #2: हट ब्राइन

हट ब्राइनमा प्रक्रिया गरिएको तरकारीहरूलाई सम्भावित हानिकारक खानाहरू (PHFs) मानिन्छ। तर खानालाई राम्ररी चिसो बनाएर र 7-दिनको मिति चिन्ह लगाउनेसहित 41°F भन्दा कममा राखेर खाद्य स्वच्छता नियमहरू अन्तर्गत यो गर्न सकिन्छ।

धेरैजसो रेस्टुरेन्टहरूले विभिन्न व्यञ्जनहरू प्रयास गर्न र मौसमी स्वादहरूको थप प्रकारहरू उपलब्ध गराउनका लागि साना ब्याचहरू बनाउन यो अवसर लिएका छन्।

विकल्प #3: प्राकृतिक फर्मन्टेशन भनेको काँचो तरकारीहरू (बन्दागोभी सहित) कोठाको तापक्रममा प्राकृतिक ल्याक्टिक एसिड फर्मन्टेशन गरिने प्रक्रिया हो।

यस विकल्पका लागि कुनै मासु वा माछाका उत्पादनहरू प्रयोग गर्न सकिँदैन। यी उत्पादनहरू चिसो बनाउने वा मिति चिन्ह लगाउने आवश्यकताहरूसँग सम्बन्धित छैनन् किनभने यी उत्पादनहरूको pH ब्याक्टेरियाको वृद्धिलाई रोक्न जानिन्छ। सुविधास्थललाई फर्मन्टेशन प्रक्रिया सफलतापूर्वक पूरा भएको सुनिश्चित गर्न ड्याकिड लगका साथ कुनै pH मिटर वा pH परीक्षण स्ट्रिप्स अनसाइट प्रयोग गर्न सिफारिश गरिन्छ।

यदि तपाईं नियमहरूमा सेट गरिएका यी प्यारामिटरहरू बाहिर जान छनोट भने, एक भिन्नता आवश्यक हुन्छ। उदाहरणका लागि, अचार सील गरिने वा क्यानमा राखिने कुनै पनि हर्मेटिकलाई ओरेगनमा फेरबदल गर्न आवश्यक हुन्छ र यो अम्लक खाद्यको रूपमा संघीय नियमावलीको राष्ट्रिय संहिता (CFRs) अन्तर्गत पर्न सक्छ।

यदि उत्पादनलाई अम्लक खाद्यको रूपमा निर्धारण गरिएको छ भने, सञ्चालकले 21 CFR 114 अनुसार FDA सँग सफलतापूर्वक

राम्रो प्रक्रिया नियन्त्रण स्कूल पूरा गर्न र आफ्नो प्रक्रिया निर्धारण गर्न आवश्यक हुन्छ।

दही, दूध केफिर, टेम्पेह र मासुका उत्पादनहरू जस्ता अन्य फर्मन्ट गरिएका उत्पादनहरूलाई अनुमति दिइएको भिन्नताका साथ मात्र अनुमति दिइन्छ।



'रेक्रिजेरेटर' अचारहरू बनाउन छिटो र सजिलो छ

खाद्य स्वच्छता नियमहरूबाट भिन्नताका लागि कसरी आवेदन दिने भन्नेबारे थप जानकारीका लागि www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx मा हाम्रो भिन्नता वेबपेजमा जानुहोस्।

आफ्नो उत्पादन बनाउन र प्याकेज गर्नका लागि इजाजतपत्र प्राप्त सह-प्याकर प्रयोग गर्नु भनेको आफ्नो उत्पादनलाई खुद्रा विक्रीका लागि तयार पार्ने द्रुत र सजिलो तरिका हो।