

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 23

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Murarea și fermentarea în unitățile alimentare

Există trei procese utilizate frecvent pentru obținerea de preparate murate în unitățile alimentare: murare cu saramură caldă, murare cu saramură rece și fermentare naturală. Toate cele trei procese sunt permise fără reglementări suplimentare în Normele privind igiena produselor alimentare, atâta timp cât sunt respectate opțiunile de mai jos. Câteva exemple de produse care sunt incluse: castraveți murați tradiționali, fasole verde murată, castraveți murați în oțet și kimchee. Nu uitați să contactați Autoritatea de sănătate publică locală înainte de a începe orice tip de procesare în unitate.

Opțiunea nr. 1: Saramură rece

Legume crude, care nu sunt potențial periculoase (non-PHF) și care sunt acoperite cu o saramură rece, pot fi păstrate pentru utilizare o perioadă nedefinită, fără refrigerare sau marcarea datei, deoarece legumele nu sunt tratate termic.

Opțiunea nr. 2: Saramură caldă

Legumele tratate cu saramură caldă sunt considerate alimente potențial periculoase (PHF). Dar acest lucru se poate face conform Normelor privind igiena produselor alimentare prin răcirea corectă a alimentelor și păstrarea acestora la temperaturi sub 5°C (41°F) cu marcarea unei date de 7 zile.

Multe restaurante au profitat de această ocazie pentru a face loturi mai mici ca să încerce diferite rețete și au o gamă mai largă de arome de sezon disponibile.

Opțiunea 3: Fermentarea naturală este procesul prin care **legumele crude** (inclusiv varza) sunt supuse unei fermentări acide lactice naturale la temperatura camerei. **Pentru această opțiune nu se pot folosi produse din carne sau pește.** Aceste produse nu fac obiectul cerințelor privind refrigerarea sau marcarea datei, deoarece se știe că pH-ul acestor produse inhibă dezvoltarea bacteriilor. Se recomandă ca unitatea să folosească un pH-metru sau benzi de testare a pH-ului la fața locului, cu un jurnal de urmărire pentru a se asigura că procesul de fermentare s-a încheiat cu succes.

Dacă decideți să nu respectați acești parametri stabiliți în norme, atunci este necesară o derogare. De exemplu, orice închidere etanșă sau conservare a unui produs murat necesită o derogare în Oregon și, de asemenea, poate face obiectul Codului național al reglementărilor federale (CFR) drept aliment acidificat.

Dacă se determină că produsul

este un aliment acidificat, operatorul trebuie să finalizeze cu succes programul Cursuri de control pentru un proces mai bun și să își stabilească procesul împreună cu FDA în conformitate cu 21 CFR 114.

Alte produse fermentate, cum ar fi iaurtul, kefirul din lapte, tempeh și produsele din car-



Murăturile „de frigider” sunt ușor și rapid de făcut

ne, sunt permise doar cu o derogare aprobată.

Accesați pagina noastră pentru derogări la adresa www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx pentru mai multe informații privind modul de solicitare a unei derogări de la Normele privind igiena pro-

Utilizarea unui co-ambalator autorizat pentru a produce și ambala produsul reprezintă un mod rapid și facil de a vă pregăti produsul pentru vânzarea cu amănuntul.