

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #23

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Làm muối chua và lên men trong các cơ sở dịch vụ thực phẩm

Có ba quy trình thường được sử dụng để sản xuất các sản phẩm muối chua trong các cơ sở dịch vụ thực phẩm: sản phẩm ngâm nước muối nóng, sản phẩm ngâm nước muối lạnh và lên men tự nhiên. Tất cả ba quy trình đều được phép thực hiện mà không có quy định bổ sung về Quy tắc vệ sinh thực phẩm, miễn là các tùy chọn dưới đây được tuân thủ. Một số ví dụ về các sản phẩm sẽ được làm chua là: làm dưa chua dưa chuột truyền thống, đậu loăng, bánh mì, làm chua bơ và kim chi. Cần liên hệ với Cơ quan Y tế Công cộng Địa phương của bạn trước khi bắt đầu bất kỳ quy trình xử lý nào tại cơ sở của bạn.

**Lựa chọn #1: Rau sống ngâm nước muối lạnh**, không có tiềm ẩn nguy cơ độc hại (không PHF) được bao phủ bằng nước muối lạnh được phép sử dụng vô thời hạn mà không cần làm lạnh hoặc đánh dấu ngày vì rau không được xử lý nhiệt.

**Lựa chọn #2: Rau ngâm nước muối nóng** được xử lý bằng nước muối nóng được coi là thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm (PHF). Nhưng quy trình này cần được thực hiện theo Quy tắc Vệ sinh Thực phẩm bằng cách làm lạnh thực phẩm đúng cách và bảo quản chúng ở nhiệt độ dưới 5°C với hạn sử dụng là 7 ngày.

Nhiều nhà hàng đã dùng lựa chọn này để làm các lô nhỏ hơn để thử các công thức khác nhau và có thêm nhiều loại hương vị theo mùa.

**Lựa chọn #3: Lên men tự nhiên** là quá trình mà **rau sống** (bao gồm cả bắp cải) trải qua quá trình lên men axit lactic tự nhiên ở nhiệt độ phòng. **Tùy chọn này không được áp dụng cho sản phẩm thịt hoặc cá.** Các sản phẩm này không phải tuân theo các yêu cầu về bảo quản lạnh hoặc đánh dấu ngày tháng, vì độ pH của các sản phẩm này được biết là có thể ức chế sự phát triển của vi khuẩn. Khuyến nghị cơ sở sử dụng máy đo pH hoặc que thử pH tại chỗ có ghi nhật ký theo dõi để đảm bảo quá trình lên men được thực hiện thành công.

Nếu bạn chọn quy trình có tham số vượt ngoài các tham số được yêu cầu trong quy tắc, thì yêu cầu phải có phương sai. Ví dụ: bất kỳ sản phẩm ngâm chua được đóng dán kín hoặc đóng hộp đều yêu cầu phải có phương sai ở Oregon và cũng phải tuân theo Bộ luật Liên bang (Code of Federal Regulation, CFR) quốc gia coi như là thực phẩm bị axit hóa.

Nếu bạn chọn quy trình có tham số vượt ngoài các tham số được yêu cầu trong quy tắc, thì yêu cầu phải có phương sai. Ví dụ: bất kỳ sản phẩm ngâm chua được đóng dán kín hoặc đóng hộp đều yêu cầu phải có phương sai ở Oregon và cũng phải tuân theo Bộ luật Liên bang (Code of Federal Regulation, CFR) quốc gia coi như là thực phẩm bị axit hóa.

Nếu sản phẩm được xác định là thực phẩm bị axit hóa, nhà điều hành cần được đào tạo thành công Trường Quy

trình Tốt hơn và lên lịch trình quy trình của họ với FDA theo quy định của điều 21 CFR 114.

**Các sản phẩm lên men khác như sữa chua, sữa kefir, tempeh và các sản phẩm thịt chỉ được phép áp dụng nếu có một phương sai đã được phê chuẩn.**



**Dưa chua trong 'tủ lạnh' được làm rất nhanh và dễ làm**

Truy cập trang web [phương sai](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) của chúng tôi tại [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) để biết thêm thông tin về cách đăng ký phương sai từ các Quy tắc vệ sinh thực phẩm.

Sử dụng một nhà đóng gói được cấp phép để sản xuất và đóng gói sản phẩm là cách nhanh chóng và dễ dàng để sản phẩm của bạn sẵn sàng cho bán lẻ.