

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #22

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Đóng chai nước sốt và nước xốt trộn salad

Nhiều cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống quan tâm đến việc đóng chai nước sốt và nước xốt trộn salad của họ để bán cho khách hàng hoặc các cơ sở khác của họ. Một số ví dụ là mù tạt mật ong tự làm, nước xốt trộn salad và nước sốt thịt nướng. 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.

Nhà hàng có ba lựa chọn để sản xuất các loại sản phẩm này để bán lẻ:

Lựa chọn #1:

Sản phẩm được bảo quản trong tủ lạnh, không được đóng dán kín và dán nhãn với thời hạn sử dụng 7 ngày

- 1) Được phép nếu đóng chai lạnh và bảo quản dưới 5°C trong vòng 7 ngày và ghi ngày tháng
- 2) Người vận hành phải dán nhãn đúng cách cho sản phẩm để bán lẻ. Cần lưu ý rằng một số sản phẩm, như tương cà chua, phải đáp ứng tiêu chuẩn nhận dạng.
- 3) Không yêu cầu có quy định bổ sung nào (phương sai, v.v...)

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

Lựa chọn #2:

Sản phẩm được chứng minh bằng xét nghiệm trong phòng thí nghiệm là không tiềm ẩn nguy cơ (non- Potentially Hazardous Food, PHF), không được đóng dán kín và có hạn sử dụng do phòng thí nghiệm quyết định

- 1) Người vận hành **không thể** đóng dán kín sản phẩm và phải cung cấp kết quả pH mẫu của sản phẩm từ phòng thí nghiệm kiểm nghiệm thực phẩm đã được phê chuẩn và có độ pH chứng tỏ sản phẩm không PHF
- 2) Để tránh các quy định về thực phẩm bị axit hóa, người vận hành phải bảo quản tất cả sản phẩm dưới 5°C và dán nhãn 'Giữ lạnh'
- 3) Người vận hành phải gửi mẫu đến phòng thí nghiệm để xác định thời hạn sử dụng của sản phẩm
- 4) Sản phẩm phải được dán nhãn đúng cách để phân phối. Cần lưu ý rằng một số sản phẩm phải đáp ứng tiêu chuẩn nhận dạng.

Lựa chọn #3:

Sản phẩm được đóng dán kín, bảo quản ổn định

- 1) Người vận hành cần phải cung cấp kết quả mẫu pH và hoạt độ nước từ phòng thí nghiệm kiểm nghiệm thực phẩm đã được phê chuẩn đối với mỗi sản phẩm

- 2) Người vận hành cần phải gửi công thức, kết quả phòng thí nghiệm, các bước xử lý và mẫu sản phẩm cho Cơ quan quản lý quy trình để đánh giá

- 3) Nếu sản phẩm được xác định là thực phẩm bị axit hóa, nhà điều hành cần được đào tạo thành công Trường Giám sát Quy trình Tốt hơn và lên lịch trình quy trình của họ với FDA theo quy định của điều 21 CFR 114 và liên hệ với ODA.

- 4) Nếu không phải là thực phẩm bị axit hóa, hãy gửi đơn đăng ký phương sai và kết quả phòng thí nghiệm cho OHA.



Nước sốt được đóng dán kín, bảo quản ổn định có thể là thực phẩm bị axit hóa và phải tuân theo các yêu cầu của liên bang.

Ghé thăm trang web phương sai của chúng tôi tại:
<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>