

Інформаційний бюлетень №23 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Маринування та ферментація (бродиння) продуктів у закладах громадського харчування

Існує три процеси, які зазвичай використовуються для виготовлення маринованих продуктів на підприємствах громадського харчування: гарячий розсіл, холодний розсіл і природне бродиння. Усі три процеси дозволені без додаткового регулювання відповідно до Правил харчової санітарії, якщо дотримуються наведених нижче параметрів. Деякі приклади продуктів, які будуть включені: традиційні солоні огірки, маринована квасоля Діллі, пікулі з огірків для бутербродів та кімчі. Обов'язково зв'яжіться зі своїм місцевим органом охорони здоров'я перед початком будь-якого типу переробки відповідної продукції у вашому закладі.

Варіант №1: Холодний розсіл

Сирі овочі, які не є потенційно небезпечними, залиті прохолодним розсолем, дозволено зберігати для використання необмежений час без охолодження або маркування дати, оскільки вони не піддаються термічній обробці.

Варіант №2: Гарячий розсіл

Овочі, оброблені гарячим розсолем, відносяться до потенційно небезпечних харчових продуктів (PHF). Але це можна зробити відповідно до Правил харчової санітарії, належним чином охолодивши та зберігаючи продукти при температурі нижче 5°C (41°F) із терміном придатності 7 днів.

Багато ресторанів скористалися цією можливістю, щоб виготовляти менші партії для випробування різних рецептів і отримання більше різноманітних сезонних смаків.

Варіант №3: Природне бродиння — це процес, коли сирі овочі (у тому числі капуста) піддаються природному молочнокислому бродинню при кімнатній температурі. **Для цього варіанту не можна використовувати м'ясні або рибні продукти.** Ці продукти не підпадають під вимоги щодо охолодження чи маркування дати, оскільки відомо, що рН цих продуктів пригнічує ріст бактерій. Рекомендується, щоб у закладі використовувався рН-метр або тест-смужки для рН з журналом відстеження, щоб забезпечити успішне завершення процесу бродиння.

Якщо ви вирішите вийти за межі параметрів, встановлених у правилах, тоді стає необхідним отримання дозволу на відхилення від чинних вимог. Наприклад, будь-яке герметичне запаювання або консервування маринованого продукту потребує отримання дозволу на відхилення в штаті Орегон і може також підпадати під дію національного Кодексу федеральних правил (CFR) як підкислена їжа.

Якщо визначено, що продукт є підкисленою їжею, оператор повинен успішно пройти Better Process Control School, а також визначити

та узгодити свій технологічний процес з FDA відповідно до 21 CFR 114.

Інші ферментовані продукти, такі як йогурт, молочний кефір, темпех та м'ясні продукти, дозволені лише за наявності схваленого дозволу на відхилення від встановлених вимог.



Малосольні пікулі готуються швидко і просто

Відвідайте нашу веб-сторінку з інформацією щодо отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог за адресою www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx, щоб дізнатися більше про те, як подати заяву на отримання дозволу на відхилення від Правил харчової санітарії.

Використання ліцензованого додаткового пакувальника для виготовлення та пакування вашого продукту — це швидкий та простий спосіб підготувати ваш продукт до роздрібної торгівлі.