

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #22

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Paglalagay sa Bote ng mga Sarsa at mga Dressing

Marami sa mga operasyon na nageserbiyo ng pagkain ang interesado sa paglalagay sa bote ng kanilang mga sariling gawang sarsa at mga dressing na ibebenta sa kanilang mga customer o sa ibang mga pasilidad. Ang ilan sa mga halimbawa ay ang lutong-bahay na honey mustard, mga dressing ensalada at sarsa ng barbecue. Tiyakin na makipag-ugnayan sa Awtoridad ng iyong Lokal na Pamublikong Kalusugan bago simulan ang anumang uri ng pagpoproseso sa iyong pasilidad.

Mayroong tatlong opsyon ang restawran sa paggawa ng ganitong mga uri ng produkto para ibenta nang tingi:

Opsyon #1:

Produktong pinapanatili sa loob ng refrigerator, hindi mahigpit ang pagkakaselyo, at may tatak na 7-araw ang itatagal

1) Pinapayagan kapag inalagay nang malamig sa bote at itinabi nang mas malamig sa 41F sa loob ng 7 araw o wala pa at minarkahan ng petsa

2) Dapat wasto ang pagkatatak ng Operator sa produkto para sa pagtitingi. Tandaan na ang ilang mga produkto, gaya ng ketchup, ay may pamantayan na pagkakakilanlan na dapat matugunan.

3) Walang karagdagang regulasyon (variance, atbp...) na kinakailangan

Ang paggamit ng lisensyadong co-packer para gumawa at ibalot ang iyong produkto ay isang mabilis at madaling paraan upang maihanda ang iyong produkto para sa pagtitingi.

Opsyon #2:

Ipinapakita ng pagsusuri sa laboratoryo na ang produkto ay posibleng hindi mapanganib o non-potentially hazardous (non-PHF), at mayroong petsa kung kailan dapat gamitin na tinukoy ng laboratoryo

1) **Hindi** maaaring higitan ng Operator ang pagkakaselyo sa produkto at dapat magbigay ng mga resulta ng PH sample ng produkto mula sa aprubadong laboratoryo na nagsusuri sa pagkain at dapat mayroong pH na nagpapakitang ang pagkain ay non-PHF

2) Upang maiwasan ang mga regulasyon na pagpapaasim, dapat panatilihin ng operator ang lahat ng produkto nang mas mababa sa 41F at tatak na 'Panatilihin nasa Refrigerator'

3) Dapat magsumite ang Operator ng sample sa laboratoryo upang matukoy ang itatagal ng produkto

4) Dapat may wastong tatak ang produkto para sa distribusyon. Tandaan na ang ilan sa mga produkto ay may pamantayan ng pagkakakilanlan nadapat matugunan.

Opsyon #3:

Produktong mahigpit ang pagkakaselyo at nailalaga sa istante

1) Kailangang magbigay ang operator ng mga resulta ng pH at aktibidad sa tubig mula sa aprubadong laboratoryo ng pagkain para sa bawat produkto

2) Kailangang magbigay ang operator ng resipe, mga resulta ng laboratoryo, mga hakbang ng proseso, at sample ng

produkto sa Process Authority para sa pagsusuri

3) Kapag ang produkto ay natukoy na pinaasim na pagkain, kailangan ang operator na matugumpay na kumpletuhin ang Better Process Control School at iiskedyul ang kanilang proseso sa FDA alinsunod sa 21 CFR 114 at makipag-ugnayan sa ODA.

4) Kung hindi ito pinaasim na produkto, magsumite ng aplikasyon sa variance at mga resulta ng laboratoryo sa OHA.



Ang nailalagay sa istante at mahigpit na nakaselyong mga sarsa ay maaaring pinaasim na pagkain at sasailalim sa mga kinakailangan ng pederal

Bisitahin ang aming webpage ng variance sa:
<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>