

食品法規資料概覽 #23

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

食品服務設施的酸漬和發酵

在食品服務設施中、酸漬產品常用三種流程：熱鹽水製品、冷鹽水製品和天然發酵。只要遵循以下選項、所有這三個流程都無須在《食品衛生法》中遵循額外的規定。包含在內的某些範例有；傳統黃瓜泡菜、蒔蘿豆、麵包和奶油泡菜及韓國泡菜。在您的設施進行任何類型的處理之前、務必連繫當地的公共衛生當局。

選項 #1:冷鹽水 未經處理、沒有潛在危險的 (非 PHF) 蔬菜被冷鹽水覆蓋、可以無期限保存使用、且無須冷藏或標記日期、因為這些蔬菜未經熱處理。

選項 #2:熱鹽水 用熱鹽水處理過的蔬菜被認為是有潛在危險 (PHF) 的食物。但根據《食品衛生法》、這可以通過適當冷卻食品並保存在 41°F 以下溫度、並有 7 天日期標記的條件。

許多餐廳都利用這個既會進行小批量生產、以嘗試不同的食譜配方、並有更多的季節性口味可供選擇。

選項 #3:天然發酵是指生蔬菜 (包括高麗菜) 在室溫下進行天然乳酸發酵的過程。沒有肉類或魚類產品適用於這個選項。這些產品不受冷藏或日期標記的要求、因為這些產品的 pH 值已知可抑制細菌生長。建議設施現場使用 pH 計或帶跟蹤日誌的 pH 測試條、以確保發酵過程順利完成。

如果您選擇超出法規中設定的這些參數、那麼便會需要變通操作。例如、任何密封或罐裝的醃製產品在俄勒岡州有不同的要求、也可能須遵循國家聯辦法規 (CFRs) 對酸化食品的規範。

如果產品被確定為酸化食品、經營者需要成功完成更良好的流程

控制學校、並根據 21 CFR 114 與 FDA 安排其流程。

其他發酵產品如乳酪、開菲爾牛奶、豆豉和肉製品只有在經過批准的變通操作下才允許。



「冰箱」泡菜做起來又快又容易

請前往我們的變通操作網頁 www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx、以獲取更多關於如何申請《食品衛生法》的變通操作的資訊。

使用持證代加工廠生產並包裝您的產品、是一種快速而簡單的方式、讓您的產品能準備好用於零售。