

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #23

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## การดองและการหมักในสถานบริการอาหาร

มีสามขั้นตอนที่ใช้กันทั่วไปในการผลิตสินค้าดองในสถานบริการอาหาร: ผลิตภัณฑ์ดองน้ำเกลือร้อน ผลิตภัณฑ์ดองน้ำเกลือเย็น และการหมักตามธรรมชาติ ธรรมชาติที่ปฏิบัติตามตัวเลือกด้านล่าง ทั้งสามกระบวนการจะได้รับอนุญาตให้กระทำโดยไม่มีข้อบังคับเพิ่มเติมตามกฎหมายอาหาร ตัวอย่างบางส่วนของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น; แดงกวาดองแบบดั้งเดิม ถั่วดิลลี่ (dilly beans) ขมปังและเนยดอง และกิมจิ อย่างไรก็ตาม ทีมงานสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณก่อนที่จะเริ่มดำเนินการใด ๆ ในสถานประกอบการของคุณ

**ตัวเลือกที่ #1: น้ำเกลือดองเย็น** ผักดิบที่ไม่อาจเป็นอันตราย (ไม่ใช่ PHF) ที่ดองด้วยน้ำเกลือเย็นจะได้รับอนุญาตให้เก็บไว้โดยไม่มีกำหนดโดยไม่ต้องแช่เย็นหรือทำเครื่องหมายวันที่ เนื่องจากผักยังไม่ผ่านกรรมวิธีด้วยความร้อน

**ตัวเลือกที่ #2: ผักดองน้ำเกลือร้อน** ที่ผ่านการดองด้วยน้ำเกลือร้อน ถือเป็นอาหารที่อาจเป็นอันตรายได้ (PHFs) แต่สิ่งนี้สามารถทำได้ภายใต้กฎหมายอาหารโดยการทำให้อาหารให้เย็นลงอย่างเหมาะสมและเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 41F ภายใน 7 วัน โดยทำเครื่องหมายวันที่ไว้

ร้านอาหารหลายแห่งใช้โอกาสนี้ในการผลิตเป็นกลุ่มเล็ก ๆ เพื่อลองสูตร

อาหารที่แตกต่างกันและเพื่อเพิ่มรสชาติตามฤดูกาลที่หลากหลายมากขึ้น

**ตัวเลือกที่ #3: การหมักตามธรรมชาติ** เป็นกระบวนการที่ผักดิบ (รวมถึงกะหล่ำปลี) ผ่านการหมักด้วยกรดแลคติกตามธรรมชาติที่อุณหภูมิห้อง **ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์หรือปลาสำหรับตัวเลือกนี้ ผลิตภัณฑ์เหล่านี้** ไม่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดในการแช่เย็นหรือระบุน้ำที่ เนื่องจากค่า pH ของผลิตภัณฑ์เหล่านี้รับประกันว่ายับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ขอแนะนำให้สถานที่ประกอบการใช้เครื่องวัดค่า pH หรือแถบทดสอบ pH พร้อมบันทึกการติดตามเพื่อให้แน่ใจว่ากระบวนการหมักเสร็จสมบูรณ์

หากคุณเลือกที่จะใช้พาราเมเตอร์เหล่านี้ บริเวณด้านนอกอาคารซึ่งไม่ได้กำหนดไว้ในกฎ จะต้องมีใช้ใบอนุญาตยกเลิข้อบังคับ ตัวอย่างเช่น ในโอเรกอน การปิดผนึกอย่างแน่นหนาหรือการบรรจุกระป๋องของสินค้าดองต้องการใบอนุญาตยกเลิข้อบังคับ และอาจอยู่ภายใต้ประมวลกฎหมายแห่งชาติ (CFRs) ว่าเป็นอาหารที่เป็นกรด

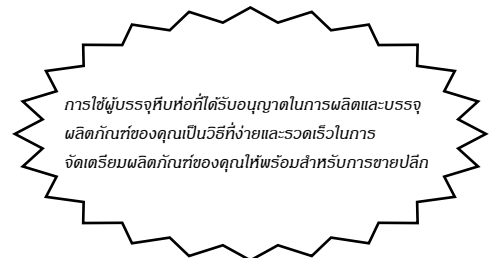
หากผลิตภัณฑ์ได้รับการพิจารณาว่าเป็นอาหารที่มีความเป็นกรด ผู้ปฏิบัติงานจำเป็นต้องสำเร็จการศึกษาจาก Better Process Control School และทำขั้นตอนแผนการกับ FDA ตาม 21 CFR 114

ผลิตภัณฑ์หมักดองอื่น ๆ เช่น โยเกิร์ต นม ดีเฟออร์ เทมเป้ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ จะได้รับอนุญาตเฉพาะเมื่อมีใบอนุญาตยกเลิข้อบังคับที่ได้รับการอนุมัติแล้วเท่านั้น



'ตู้เย็น' ผักดองทำได้ง่ายและรวดเร็ว

เยี่ยมชมหน้าเว็บใบอนุญาตยกเลิข้อบังคับของเราที่ [www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx) สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการสมัครขอใบอนุญาตยกเลิข้อบังคับจากกฎหมายอาหาร



การใช้ผู้บรรจุที่ห้องที่ได้รับอนุญาตในการผลิตและบรรจุผลิตภัณฑ์ของคุณเป็นวิธีที่ง่ายและรวดเร็วในการจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ของคุณให้พร้อมสำหรับการขายปลีก