

# PROSESAMENTSU DI ALIMENTU: ORIENTASON PA RIKIZITUS RIGULATÓRIU STADUAL Y FEDERAL DI RHODE ISLAND

## PA UNDI KI BU DEBE KUMESA?

Si un des diklarason li ta aplika a bu operason di prosesamentu, konsulta kes link kurispondenti pa orientason rigular. Si ninhun di kes dôs opson ka ta diskrebe bu operason di prosesamentu, kontinua ku "DIZENVOLVE UN PLANU OPERASIONAL".

- **Si bo é un fabrikanti di alimentus pa kaza di kanpu agríkola:**
  - Konsulta *Link di Lisensa di Fabrikason di Alimentus na Kaza di Kanpu Agríkola* pa rikizitus di Stadu di RI  
[www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf)
- **Si bu sa ta prosesa alimentus nun kuzinha/ kumisáriu pa benda na merka retalista asosiadu a kuzinha/kumisáriu:**
  - Konsulta *Kódigu Alimentar* [216-RICR-50-10-1] pa regulamentus di Stadu di RI aplikável [https:// rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1](https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1)
  - Bu ta meste di un Lisensa di Kumérsiu a ritalhu di Prosesadoris di Alimentus  
[www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf)

## DIZENVOLVE UN PLANU OPERASIONAL

Kontakta Sentru di Proteson Alimentar di Dipartamentu di Saúdi di Rhode Island (RIDOH) pa involve-s, *desdi kumesu*, na bu prosésu di prosesamentu alimentar. Pa kumesa, dizenvolve un planu operasional ki ta inklui ditalhis spesífiku sobri kel produktu ki bu kre prosesa (pur izénplu, bu informasons di kontaktu, ki produktu ki bu kre faze, undi ki bu kre prosesa kel produktu, un diagrama di fluxu ô lista di pasus ki ta diskrebe prosésu di produson, undi ki bu kre bende bu produktu, etc.). Es planu ditalhadu ta promove komunikason más ifisienti entri bu enpreza y Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH. Nota: si bu ten planu di bende bu produktu fora di stadu, leis federal ten ki ser abordadu. *Uza es perguntas li komu orientason pa ispesífika bu prosésu.*

1. Ki produktu ki bu sa ta faze?
  - a. Kal ki é bu riseita (ô seja, inumera kes ingradientis y kuantidadi)?
  - b. Kal ki é bu pasus di prosesamentu?
    - i. Inklui undi ki bu ingradientis kru ta kunpradu, y modi y na undi ki es ta armazenadu.
    - ii. Inklui na undi ki bu matirial di enbalajen ta kunpradu, y modi y na undi ki es ta armazenadu.
    - iii. Inklui un diskrison di prosidimentus di prosesamentu (ô seja, inumera kes ingradientis y ekipamentu utilizadu na kada etapa di prosesamentu).
      1. Alimentus konservadu pa fumajen, sekajen, asidifikason, kura, fermentason, enlatamentu, y enbalajen di osijéniu riduzidu pode ten más rikizitus di siguransa, pa parti di Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH.

- iv. Inklui forma modi ki produktu ta enpakotadu y rotuladu.
  1. Bu ten ki prenxe y intrega un *Formuláriu di Aprovason di Rótulu Alimentar*
  2. Bu ten ki inklui un kópia di rótulu di produktu.
  3. Ten rikizitus federal di rotulajen ki debe ser kunpridu. Pa más informason:
    - a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>
    - b. [www.fsis.usda.gov/labels](http://www.fsis.usda.gov/labels)
- v. Inklui modi y na undi ki kel produktu ta ser armazenadu.
  1. Pratilera di bu produktu é istável? Alimentus istável na pratilera ka meste di kontrolu di témpu/tenperatura pa siguransa alimentar. Alguns izénplus pode ser alimentus ku  $A_w < 0,85$  ô alimentus asidifikadu ku un  $pH < 4,6$  ku prosesamentu térmiku adikuadu. Kazu kontráriu, interason di  $A_w$ , pH y/ô prosesamentu térmiku ten ki ser konsideradu y avaliadu pa un Otoridadi di Prosesamentu. Tudú alimentu istável na pratilera debe ser avaliadu pa un Otoridadi di Prosésu pa garanti ma parametrus di siguransa alimentar sta kuretu (konsulta pájina 9 pa informason sobri Otoridadis di Prosésu).
  2. Bu produktu é un alimentu ki ta meste di kontrolu di tenperatura pa siguransa?
    - a. Si sin, modi ki bu ta mante kontrolu di tenperatura?

2. Undi ki bu sa ta prosesa kel produktu?

- a. Bu instalason di prosesamentu sa ta ben ser konstruidu di novu ô ta fazedu rinovason na un instalason ki dja izisti? **KA BU KUMESA KONSTRUI TIMENTI PLANU KA FOR RIVIZADU Y APROVADU PA SENTRU DI RIDOH PA PROTESON ALIMENTAR Y SIDADI ô MUNISÍPIU!**
  - i. Pa istabesimentus ki kaba di konstruidu, sertifika ma bu tene aprovasons y lisensas adekuadu antis di buska lisensiamentu, sima diskrebedu na: [www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments](http://www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments)
  - ii. Tantu ka konstrusons novu komu pa rinovason ki ta pasa 50% di valor di instalason, bu ten ki prenxe y aprizenta un *Pedidu pa Konstruson*: Kel-li é un planu di instalason y sta dispunível na: [www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf)
- b. Ki instalason ki bu sa ta uza pa prosesa bu produktu?
  - i. Bu sa ta uza un kuzinha inkubador?
    1. Si sin, bu ten ki da Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH:
      - a. Un kópia di kontratu di arendamentu.
      - b. Nomi y inderésu di kel instalason.
  - ii. Bu sa ta uza un kuzinha ku lisensa di uzu partilhadu/kumisáriu?
    1. Si sin, bu ten ki da Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH:
      - a. Un karta ku ditalhi di akordu operasional.
      - b. Nomi y inderésu di kel instalason.
  - iii. Bu sa ta uza un enpakotador di kontratu?
    1. Si sin y es sta lokalizadu na stadu, bu ten ki fornese Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH nomi y inderésu di instalason.

- iv. Bu sa ta uza un istabelesimentu ritalhista ki dja izisti pa faze bu prosesamentu?
    1. Si sin, bu ten ki da Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH:
      - a. Nomi y inderésu di kel instalason.
      - b. Si bo é ka donu di kel instalason, bu ten ki fornese un karta ku ditalhis di akordu operacional, inklui kes óras di funksionamentu.
  - v. Bu sa ta uza un instalason di prosesamentu izistenti y lisenziadu?
    1. Si sin, bu ten ki da Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH:
      - a. Nomi y inderésu di kel instalason.
      - b. Si bo é ka donu di kel instalason, bu ten ki fornese un karta ku ditalhis di akordu operacional, inklui kes óras di funksionamentu.
3. Pa kenha ki bu sa ta bende produktu?
- a. Kel produktu ta ser bendedu dentu di stadu?
  - b. Kel produktu ta ser bendedu fora di stadu?
  - c. Bu produktu ta ser bendedu direktamenti pa konsumidor?
  - d. Bu produktu ta ser bendedu pa un distribuidor di venda a grosu?

**SENTRU DI PROTESON ALIMENTAR DI RIDOH**  
**LISENSAS PA PRODUSON Y VENDA DI ENPREZAS ALIMENTAR**  
<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

- **Prosesadoris y Distribuidoris di Alimentus: Venda a grosu y a ritalhu.** Es lisensa ta aplika a prosesadoris di alimentus ki ta fabrika produsus kuzinhadu, prosesadoris di marisku, karni/avis, keiju, y artigus alimentar diversu, y tanbê prosesadoris ki ta rienpakota produsus.  
[www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf)
  - Prosesador di Alimentus -Ritalhu, Dentu di Stadu
  - Prosesador di Alimentus -a Grosu, Dentu di Stadu
  - Prosesador di Alimentus -a Grosu, Fora di Stadu
  - Distribuidor di Alimentu -Dentu di Stadu
  - Distribuidor di Alimentu -Fora di Stadu
- **Prosesador di Alimentu: Sidra di Masan**  
[www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf)
- **Prosesador di Alimentu: Engarafador, Enlatador**  
[www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf)
- **Prosesador di Alimentu: Karni y Avi**  
[www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf)
- **Lisensa di Armazén Agríkola (Produtus di Karni)**ta permiti kanpunês leba ses animal pa un matadoru di USDA y dipôs pa un instalason di akondisionamentu di karni lisenziadu, undi ki karni ten ki ser enpakotadu y konjeladu.  
[www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf)

- **Kumersiu di Mariskus** “Lisensa di Kumersianti” pa transportador, ritransportador, rienpakotador, diskaskador/enpakotador  
[www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf)
- **Lisensa di Kumérsiu di Latisínus: Produtor di Leti**  
[www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf)
- **Lisensa di Kumérsiu di Latisínus: Prosesador di Leti**  
[www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf)
- **Lisensa di Sirvisu Móvel di Alimentus** ta permiti venda di alimentus pa operadoris di kamion di transporti di alimentus.  
[www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf)
- **Lisensa di venda a ritalhu di produsutus alimentar** – Ta permiti sirkulason di produktu a partir di un fonti aprova (instalason di venda a ritalhu ô a grosu lisensiadu) pa venda diretu pa konsumidor na un otu lugar. [www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf)

## RIGULAMENTUS ISPESÍFIKUS DI MERKADORIAS

- **Kontrolus Priventivu**
  - Bons Prátika Atual di Fabrikason, Análizi di Pirigus y Kontrolus Priventivu Baziadu na Risku pa Alimentason Umanu: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
  - *Nisisáriu*: Formason Individual Kualifikadu di Kontrolu Priventivu
    - Aliansa di Kontrolus Priventivu di Siguransa Alimentar:  
<https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
    - Programa di Siguransa Alimentar y Idukason di Universidadi di Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 ô nicolerichard@uri.edu
    - Sentru di Nordesti pa Promove Siguransa Alimentar (NECAFS):  
<https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- **Marisku y Molusku**
  - Rigulamentu HACCP- Prosidimentu pa Prosesamentu Siguru y Ijiéniku y Inportason di Pexi y Produtus di Peska  
<https://federalregister.gov/a/95-30332>  
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
  - *Nisisáriu*: Planus di Formason di HACCP pa Mariskus y Moluskus
    - Formason di HACCP pa Mariskus:  
[www.afdo.org/seafoodhaccp](http://www.afdo.org/seafoodhaccp)  
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-day-basic-seafood-haccp-workshop>
    - Kursu di formason online ku workshop di akunpanhamentu di Sigimentu 2:  
<http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
    - Programa di Siguransa Alimentar y Idukason di Universidadi di Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 ô nicolerichard@uri.edu
  - Kumersiantis di Moluskus
    - Rigulamentu Mudelu di 2015  
<https://www.fda.gov/media/98328/download>
- **Diáriu**
  - Rigulamentu di Leti Pasteurizadu di Grau "A (PMO) - 2015  
<https://www.fda.gov/media/99451/download>

- **Karni/Avi**
    - Rigulamentu HACCP pa Karni y Avi - Régra Final di Sistémas di Análizi di Perigus y Pontus Kritisu di Kontrolu (HACCP)
      - [www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf)
      - <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
  - *Nisisáriu*: Planus di Formason y HACCP
    - Prugramas di Formason na HACCP pa Karni y Avi
      - Universidadi di Connecticut: [http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home\\_Page/Courses\\_and\\_Workshops/HACCP\\_Training\\_37\\_560232764.pdf](http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf)
      - Universidadi di Maine: <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
      - Stadu di Penn: <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
      - Aliansa Internasional di HACCP: [www.haccpalliance.org/sub/index.html](http://www.haccpalliance.org/sub/index.html)
    - Universidadi di Connecticut - Fakultadi di Agrikultura, Saúdi, y Rikursus Natural Indu Upadhyaya; 860-871-0776; [indu.upadhyaya@uconn.edu](mailto:indu.upadhyaya@uconn.edu)
  - Unidadi Móvel di Prosesamentu é lisensiadu kazu a kazu. Rikizitus ta inklui:
    - Un fonti di águ aprovaðu
    - Un Lisensa di Prosesamentu di Alimentus
      - [www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf](http://www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf)
    - Bu sa ta uza un kuzinha ku lisensa di uzu partilhadu/kumisáriu? Si sin, bu ten ki da Sentru di Proteson Alimentar di RIDOH:
      - Un karta ku ditalhi di akordu operasional.
      - Nomi y inderésu di kel instalason.
    - Lisensa di Venda a Ritalhu di Produktus Alimentar ô Lisensa di Sirvisu Alimentar Móvel
      - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
      - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>
- **Sumu**
  - Rigulamentu HACCP pa Sumu - Prosidimentu pa Prosesamentu Siguru y Ijiéniku y Inportason di Sumu
    - <https://federalregister.gov/a/01-1291>
    - Si bu sa ta bende a grosu, sumu debe ser prosesadu konformi prugrama di HACCP, ki ta inklui frikuénsia di formason di Sumu HACCP.
    - Si bu sa ta bende direktamenti pa konsumidor, ta rikumendadu un prugrama di HACCP di sumu y pasteurizason parigulamentu pa siguransa. Kazu kontráriu, é nisisáriu un avizu pa konsumidor sobri risku patojéniku.
  - *Nisisáriu*: Planus di Formason y HACCP
    - Prugrama di Formason sobri Sumu di Cornell HACCP\_
      - <https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
    - [Prugrama di Formason HACCP Sobri Sumu di Universidadi di Florida www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml](http://www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml)
- **Alguns prosesu di konservason di alimentus pode ten rikizitus di prosesamentu stadual.** *Izénplus ta inklui alimentus konservadu através di fumajen, sekajen, asidifikason, kura, fermentason, enlatamentu, y otus enbalajen di osijéniu riduzidu.*
  - Fala ku Gabinete di Proteson Alimentar. Es produktus pode iziji un rivizon y aprovasion di Otoridadi di Prosesu.

## OTU KONSIDERASON DI SIGURANSA ALIMENTAR:

- Ten un protokolu di "linpeza y saniamentu"?  
*Konsulta lista di rikursus dibaxu - BPF y Saniamentu; Kódigu Alimentar*
- Bu sabe kuze ki é alerjénius alimentar y modi ki ta ivitadu kontaktu kruzadu?  
*Konsulta lista di rikursus dibaxu - Alerjénius Alimentar; BPF y Saniamentu; Kódigu Alimentar*
- Bu ten un planu di ritirada (pur izénplu, mante un lista di klientis y fornecedoris na kazu di un ritirada)?  
*Konsulta lista di rikursus dibaxu - Ritiradas y Rastreamentu*
- Bu ten un siguru adekuadu?  
*Konsulta lista di rikursus dibaxu - Siguru pa Enprezárius di Setor Alimentar*

## RIKURSUS:

### Bons Prátika di Fabrikason (BPF) y Saniamentu

- Régras y Rigulamentus Relativu a Bons Prátikas Atual di Fabrikason di Enbalajens ô Konservason di Alimentus Umanu [216-RICR-50-10-4]  
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Elementus Báziku di un Prugrama di Saniamentu pa Prosesamentu y Manipulason di Alimentus  
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdf/files/FS/FS07700.pdf>
- Elementus Báziku di Linpeza y Ijienizason di Ekipamentus en Operason di Prosesamentu y Manipulason di Alimentus  
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

### Kódigu Alimentar

- Kódigu Alimentar [216-RICR-50-10-1]  
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>

### Rotulajen diAlimentu

- 21 CFR 101- Rotulajen di Alimentu  
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- Gia di Rotulajen di Alimentu di FDA:  
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- Gia di Rotulajen di USDA FSIS:  
[www.fsis.usda.gov/labels](http://www.fsis.usda.gov/labels)

### Karni y Avi

- Índisi di Gia di Kunprimentu di USDA FSIS pa HACCP di Karni y Avi  
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- Informason ispesífiku pa Proprietárius/Operadoris di Instalasons Pikinoti y Mutu Pikinoti  
[www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach)
- UCONN Lista di Rikursus HACCP pa Karni y Avi  
[http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food\\_Processing\\_landing\\_page/Processing\\_Meat\\_&\\_Poultry/HACCP.php](http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_&_Poultry/HACCP.php)

## Sumu

- Rikursus HACCP di Sumu FDA  
[www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm](http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm)

## Mariskus

- Gia di Pirigus y Kontrolus di Pexi y Produktus di Peska - 4<sup>o</sup> Edison, Abril di 2011:  
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- Régras y Rigulamentuki ta Istabelese Padrons Mínimu pa Prosesamentu, Armazenamentu y Transporti di Pexi y Produktus di Peska [216-RICR-50-10-4]  
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Sentru di RIDOH pa Proteson Alimentar Prugrama di Molusku  
[https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm\\_id=164](https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164)

## Alerjénus Alimentar

- Prugrama di Invistigason y Rikursus Sobri Alerjia Alimentar - Konponentis di un Planu di Kontrolu di Alerjias Efikás: Un Enkuadramentu pa Prosesadoris di Alimentu  
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- Invistigação y Idukason sobri Alerjias Alimentar - Rikursus pa Fabrikantis di Alimentus  
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- Sensibilizason pa Alerjias Alimentar na Ristoranti di Rhode Island  
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

## Ritirada y Rastreamentu

- Orientason di FDA pa Indústria: Ritirada di produktus, Inkluindu Ritirada y Kureson <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- Dizenvolve un Planu di Ritirada (Univerdidadi Stadual di North Carolina)  
[http://fbns.ncsu.edu/extension\\_program/publications.html#acidifiedfoods](http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods)

## Monitoramentu di Produktu

- Skodje y Uza un Mididor di pH pa produktus Alimentar  
<http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

## Prosesamentu di Alimentu

- **Alimentus Asidu y Asidifikadu**
  - Gia pa Prosesadoris Kumersial di Alimentus Enlatadu Asidifikadu y di Baxu Asides  
<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
  - Jeleias di Fruta: Séri di Prosesamentu di Alimentu pa Enprezários (Universidadi di Nebraska-Istenson di Lincoln)  
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
  - Formulason di Tenperus, Modjus, y Marinadas (Universidadi Stadual di Carolina di Norti)  
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
  - Prosesamentu di Alimentus Asidu y Asidifikadu  
[https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu\\_foodscience\\_extension\\_program\\_documents\\_acid\\_acidified\\_foods.pdf](https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu_foodscience_extension_program_documents_acid_acidified_foods.pdf)

- **Siguransa Alimentar**
  - Konsiderasons pa Dizenvolvimentu di un Planu pa Alimentus Asidifikadu  
[http://fbns.ncsu.edu/extension\\_program/documents/acidified\\_haccp\\_considerations.pdf](http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf)
  - Prosesus Programadu  
[https://fbns.ncsu.edu/extension\\_program/documents/entreprenerus\\_scheduled\\_processes.pdf](https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entreprenerus_scheduled_processes.pdf)
- **Alimentus Rifrijeradu**
  - Alimentus Rifrijerady: Alguns Régra di Prosesamentu  
[https://fbns.ncsu.edu/extension\\_program/documents/entrepreneurs\\_refrigerated\\_food\\_rules.pdf](https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf)
  - Alimentus Rifrijeradu ku Vida Útil Prolongadu  
[http://fbns.ncsu.edu/extension\\_program/documents/foodsafety\\_extended\\_shelflife.pdf](http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf)
- **Siguru pa Enprezárius di Setor Alimentar**  
<http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>
- **Kontrolus Priventivu - Bons Prátika Atual di Fabrikason, Análizi di Pirigus di Pirigu y Kontrolus Priventivu Baziadu na Risku pa Alimentason Umanu**  
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
- Sentru di Nordesti pa Promove Siguransa Alimentar (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>



## OTORIDADI DI PRUSÉSU

- **Kuze ki é un Otoridadi di Pruséu?**

FDA ta iziji pa ki pruséu programadu di konservason, inkluidu fumajen, kura, asidifikason, fermentason, samoura, y kualker otu métodu utilizadu pa ilimina nisisidadi di kontrolu di témpu/tenperatura (faze pratilera istável) debe ser istabelesidu pa un "Otoridadi di Pruséu" kualifikadu. Un Otoridadi di Pruséu kualifikadu é un algen ô organizason(s) ku konhesimentu ispesializadu, adikiridu através di formason y ispiriénsia adekuadu, rikizitus di prosesamentu térmiku di alimentu na risipienti fitxadu di forma ermetiku, ku asésu a instalasons pa faze es ditirminason, y dizignadu pa istabelesimentu pa dizenpenha ditirminadu funsions. Otoridadi di Pruséu debe valida pruséu, siguransa di produktu, y adekuason di planu HACCP.

- **Ki óra ki bu meste di Otoridadi di Pruséu?**

Si bu ta fabrika un alimentu ki ta fika istável na pratilera dipôs ki dja el pasa pa un pruséu ispesial (odja di riba), bu meste di un Otoridadi di Pruséu pa konduzi un rivizon di pruséu y di produktu y aprova-l.

- **Kenha ki é un Otoridadi di Pruséu?**

Otoridadi di Pruséu pode atxadu ta uza Diretoria di Otoridadis di Prosesamentu Alimentar di AFDO: <https://www.afdo.org/directories/fpa/>

Sentru Nordesti pa Enprendedorismu Alimentar na Sentru Alimentar di Stadu di Nova Iorki

Tilifoni: 315-787-2273

Email: [necfe@nysaes.cornell.edu](mailto:necfe@nysaes.cornell.edu)

Sentru di Piskiza Alimentar di Stadu di Nova Iorki Universidadi di

Cornell/Laboratóriu di Piskiza Alimentar di NYSAES

630 W. North Street

Geneva, NY 14456

Universidadi di Maine Pilot Plant

Tilifoni: 207-581-3139

Email: [pilotplant@maine.edu](mailto:pilotplant@maine.edu)

[www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews](http://www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews)

**LABORATÓRIUS DI TESTI DI ALIMENTU:  
RHODE ISLAND/MASSACHUSETTS/CONNECTICUT**

**RHODE ISLAND**

**Konsultor di Alimentu y di Bebidas (FABCO)**

Dr. Dimitri Kazantzis

Tel: 401-463-5784 Dizenvolvimentu di produsu y faktus nutrisional jeradu pa konputador.

**MASSACHUSETTS**

**Laboratóriu Avansadu di Testi di Alimentus**

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

Tel: 617-269-6424

Fax: 617-268-1635

**Laboratórius di Testi Analítiku**

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

Tel: 617-484-7400

**Laboratórius Biomarinhu**

16 East Main Street

Gloucester, MA

Tel: 978-281-0222

Fax: 978-283-6296

**Laboratórius di Invistigason Alimentar**

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

Tel: 617-442-3322

**Laboratórius G y L**

Rua Arlington 246

Quincey, MA 02170

Tel: 617-328-3663

**Laboratórius di Alimentu Krueger**

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

Tel: 978-256-1220

Fax: 978-256-1222

**Laboratórius Lapuck**

70 Shawmut Road #6  
Canton, MA 02021  
Tel: 781-401-9999

**Microbac**

100 Barber Ave.  
Worcester, MA 01606  
Tel: 508-595-0010

**UL (anteriormenti Laboratóriu di Shuster Food)**

85 John Road  
Canton MA 02021  
Tel: 781-821-2200  
Fax: 781-821-9266

**Vallid Labs Inc.**

295 Silver St.  
Agawam, MA 01001  
Tel: 413.789.2206  
Fax: 413.789.2208

**CONNECTICUT****Alliant Food Safety Labs**

1055 Farmington Ave.  
Farmington CT 06032  
Tel: 860-269-7248

**Vallid Labs Inc.**

608 Thompsonville Rd.  
Suffield, CT 06078  
Tel: 860-668-4330

**Northeast Labs**

Rua Mill 129  
Berlin CT 06037  
Tel: 860-828-9787 ó 800-826-0105  
fora CT 800-654-1230  
Fax: 860-829-1050

**KB Analytical LLC**

249 Boston Post Road  
East Lyme CT 06333  
Tel: 860-739-4080

*Universidadi di Rhode Island é un enpregador di igualdadi di oportunidadi konprometidu ku prinsípius di ason afirmativu.*