

TRANSFÒMASYON MANJE: ORYANTASYON POU EGZIJANS RÈGLEMANTÈ ETA RHODE ISLAND AK EGZIJANS RÈGLEMANTÈ FEDERAL YO

KI KOTE OU TA DWE KÒMANSE?

Si youn nan deklarasyon sa yo valab pou etablisman transfòmasyon manje w la, gade lyen ki koresponn yo pou jwenn yon oryantasyon règlemantè. Si okenn nan opsyon sa yo pa dekri etablisman transfòmasyon manje w la, ale dirèkteman nan “ELABORE YON PLAN OPERASYONÈL”.

- **Si w se yon fabrikan manje ki itilize yon fèm:**
 - Gade lyen *Lisans pou Fabrike Manje nan Fèm* nan pou w konnen egzijans yo nan Eta RI www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf
- **Si w ap fè transfòmasyon manje nan yon kizin/boutik manje pou lavant sou mache an detay la ki asosye ak kizin nan/boutik manje a:**
 - Gade *Kòd Alimantè* [216-RICR-50-10-1] pou w konnen règlemantasyon ki anvigè nan eta RI <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>
 - W ap bezwen yon Lisans Lavant An Detay pou Transfòmasyon Manje www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

ELABORE YON PLAN OPERASYONÈL

Kontakte Sant pou Pwoteksyon Alimantè ki nan Depatman Sante Rhode Island lan (Rhode Island Department of Health, RIDOH) epi mande l patisipe *depi nan kòmansman* nan biznis transfòmasyon manje w la. Pou kòmansman, kreye yon plan operasyonèl ki bay detay sou pwodui ou vle transfòme a (pa egzanp, enfòmasyon pou pran kontak ou, pwodui ou prevwa prepare a, kote ou prevwa transfòme pwodui a, yon chema oswa yon lis etap ki prezante pwosesis pwodiksyon an, kote ou prevwa vann pwodui w, elatriye). Plan detaye sa a pral ede biznis ou pi byen kominike avèk Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH la. Remak: si w gen entansyon vann pwodui w la deyò Eta a, ou ap oblije respekte lwa Federal yo. ***Itilize kesyon sa yo kòm gid pou esplike pwosesis ou.***

1. Ki pwodui w ap fè?
 - a. Ki resèt ou (sa vle di lis engredyan ak kantite)?
 - b. Ki diferan etap transfòmasyon ou?
 - i. Endike kote w ap achte engredyan yo, fason ak kote w ap konsève yo.
 - ii. Endike kote w ap achte materyèl anbalaj yo, fason ak kote w ap konsève yo.
 - iii. Mete yon rezime pwosedi transfòmasyon alimantè yo (sa vle di endike engredyan ak ekipman ou itilize nan chak etap transfòmasyon an).
 1. Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH la ka gen kèk egzijans sekirite anplis si w ap fè manje ou yo fimen, seche, asidifye, fèmante, si w mete yo nan bwat konsèp oswa nan anbalaj ki gen mwens oksijèn.

- iv. Eksplike fason ou pral anbale ak mete etikèt sou pwodui a.
 1. W ap gen pou ranpli ak soumèt yon [Fòm Apwobasyon pou Etikèt Alimantè](#).
 2. W ap gen pou mete yon kopi etikèt pwodui a.
 3. Gen kèk egzijans federal ou dwe respekte. Pou w jwenn plis enfòmasyon:
 - a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>
 - b. www.fsis.usda.gov/labels
- v. Endike fason ak kote ou pral konsève pwodui a.
 1. Èske pwodui a ka konsève pou anpil tan? Si yon manje yo ka konsève pou anpil tan, ou pa bezwen kontwòl tan/tanperati pou sekirite alimantè a. Pa egzanp, se gendwa yon manje ki gen yon $A_w < 0.85$ oswa yon manje asidifye ki gen yon $pH < 4.6$ ki sibi yon tretman tèmik ki apwopriye. Sinon, yon Otorite Tretman ap gen pou egzamine ak evalue ki efè A_w , pH ak/oswa pwosesis tèmik la genyen. Yon Otorite Tretman ta dwe evalue tout manje ki konsève pou anpil tan yo pou asire paramèt sekirite alimantè yo kòrèk (gade paj 9 la pou w jwenn enfòmasyon sou Otorite Tretman an).
 2. Èske pwodui w se yon manje ki bezwen yon kontwòl tanperati pou asire sekirite li?
 - a. Si se wi, ki jan ou pral kenbe kontwòl tanperati a?

2. Ki kote w ap transfòme pwodui a?

- a. Èske etablisman transfòmasyon alimantè w la se yon lokal ou pral bati oubyen èske ou pral renove yon lokal ki la deja? **PA KÒMANSE KONSTRIKSYON AN TOUTOTAN SANT POU PWOTEKSYON ALIMANTÈ RIDOH A AK VIL LA** oswa **MINISIPALITE A POKO EGZAMINE EPI APWOUVE PLAN YO!**
 - i. Si se bati ou pral bati etablisman an, asire ou jwenn otorizasyon ak pèmi ki nesèsè yo anvan ou mande yon lisans, jan yo esplike sa sou: www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments
 - ii. Pou nouvo konstriksyon ak renovasyon ki depase 50% nan valè etablisman an, ou dwe ranpli ak soumèt yon *Aplikasyon pou Konstriksyon*: Se yon dokiman pou egzamine plan etablisman an epi li disponib sou: www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf
- b. Ki etablisman w ap itilize pou transfòme pwodui w la?
 - i. Èske w ap itilize yon kizin enkibatè?
 1. Si se wi, ou ap gen pou w bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a:
 - a. Yon kopi kontra lokasyon an.
 - b. Non ak adrès etablisman an.
 - ii. Èske w ap itilize yon kizin ki gen lisans pou plizyè moun pataje l/boutik manje?
 1. Si se wi, w ap gen pou bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a:
 - a. Yon lèt ki esplike an detay akò operasyonèl la.
 - b. Non ak adrès etablisman an.
 - iii. Èske w ap itilize yon konpayi pou anbale pwodui yo sou kontra?
 1. Si se wi epi si konpayi sa a nan Eta a, w ap gen pou bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a non ak adrès etablisman an.

- iv. Èske w ap itilize yon etablisman ki vann detay ki la deja pou fè transfòmasyon manje w yo?
 1. Si se wi, w ap gen pou bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a:
 - a. Non ak adrès etablisman an.
 - b. Si se pa ou ki pwopriyetè etablisman an, w ap gen pou bay yon lèt ki detaye akò operasyonèl la ak orè fonksyonman yo.
 - v. Èske w ap itilize yon etablisman transfòmasyon manje ki la deja epi ki gen lisans?
 1. Si se wi, w ap gen pou bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a:
 - a. Non ak adrès etablisman an.
 - b. Si se pa ou ki pwopriyetè etablisman an, w ap gen pou bay yon lèt ki detaye akò operasyonèl la ak orè fonksyonman yo.
3. Kiyès w ap vann pwodui a?
- a. Èske ou pral vann pwodui a nan Eta a?
 - b. Èske ou pral vann pwodui a deyò Eta a?
 - c. Èske ou pral vann pwodui a bay konsomatè yo dirèkteman?
 - d. Èske ou pral vann pwodui a bay yon distribitè gwosis?

SANT POU PWOTEKSYON ALIMANTÈ RIDOH
LISANS POU PWODIKSYON AK LAVANT POU BIZNIS MANJE
<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

- **Konpayi Transfòmasyon ak Distribitè Manje: An Gwo ak An Detay.** Lisans sa a valab pou konpayi transfòmasyon manje k ap fabrike pwodui ki kuit nan fou, manje ki soti nan bèt lanmè, vyann/bèt volay, fwomaj ak lòt pwodui alimantè, ansanm ak konpayi transfòmasyon manje ki re-anbale pwodui yo. www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - Konpayi Transfòmasyon Manje –An Detay, Nan Eta a
 - Konpayi Transfòmasyon Manje –An Gwo, Nan Eta a
 - Konpayi Transfòmasyon Manje –An Gwo, Deyò Eta a
 - Distribitè Manje -Nan Eta a
 - Distribitè Manje -Deyò Eta
- **Konpayi Transfòmasyon Manje: Sid Pòm**
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf
- **Konpayi Transfòmasyon Manje: Konpayi ki mete pwodui nan boutèy oswa nan bwat konsèrv**
www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf
- **Konpayi Transfòmasyon Manje: Vyann ak Bèt Volay**
www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf
- **Lisans pou Depo ki nan Fèm yo (Pwodui ki fèt ak Vyann)** pèmèt agrikiltè yo mennen bèt yo nan yon labatwa USDA epi mennen yo annapre nan yon izin anbalaj vyann li gen lisans, kote yo dwe anbale vyann nan epi jele li.
www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf

- **Biznis Kokiya:** “Lisans Distribitè” pou konpayi k ap transpòte, re-transpòte, re-anbale oswa kale pwodui yo www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf
- **Pèmi pou Biznis ki Vann Pwodui ki fèt ak Lèt: Pwodiktè Lèt** www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf
- **Pèmi pou Biznis ki Vann Pwodui ki fèt ak Lèt: Transfòmètè Lèt** www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf
- **Lisans pou Sèvis Manje Mobil la** pèmèt chofè kamyon manje yo vann manje. www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf
- **Lisans pou Kòlpòte Manje An Detay** – Li pèmèt yon moun pou l jwenn pwodui nan yon sous ki apwouve (yon gwosis oswa yon detayan ki gen lisans) pou vann yo dirèkteman bay konsomatè a yon lòt kote. www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf

RÈGLEMANTASYON POU SÈTEN MACHANDIZ

- **Kontwòl Prevansyon**
 - Bon Pratik Fabrikasyon ki Anvigè yo, Analiz Danje yo ak Kontwòl Prevansyon ki Baze sou Risk pou Manje Moun Manje: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
 - *Obligatwa:* Fòmasyon pou Moun ki Kalifye nan Kontwòl Prevansyon
 - Food Safety Preventive Controls Alliance: <https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
 - Pwogram Sekrite ak Edikasyon Alimantè University of Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 oswa nicolerichard@uri.edu
 - Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- **Bèt Lanmè ak Kokiya**
 - Règlemantasyon HACCP pou Bèt Lanmè – Pwosedi pou Transfòmè ak Enpòte Pwason ak Pwodui Lapèch San Danje epi Nan Lapwòpte <https://federalregister.gov/a/95-30332>
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
 - *Obligatwa:* Fòmasyon ak Plan HACCP pou Bèt Lanmè ak Kokiya
 - Fòmasyon HACCP sou bèt lanmè: www.afdo.org/seafoodhaccp
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-day-basic-seafood-haccp-workshop>
 - Kou fòmasyon sou Entènèt ak atelye suivi Segman 2: <http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
 - Pwogram Sekrite ak Edikasyon Alimantè University of Rhode Island: Nicole Richard, 401-874-2977 oswa nicolerichard@uri.edu
 - Distribitè Kokiya
 - Odonans Modèl 2015 <https://www.fda.gov/media/98328/download>
- **Pwodui ki fèt ak lèt**
 - Odonans sou Lèt Pasterize Kategori “A” (PMO) - 2015 <https://www.fda.gov/media/99451/download>

- **Vyann/Bèt Volay**
 - Règlemantasyon HACCP sou Vyann ak Bèt Volay - Rediksyon Patojèn; Règ Final sou Sistèm Analiz Danje ak Pwen Kontwòl ki Enpòtan Anpil yo (HACCP)
 - www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf
 - <https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- *Obligatwa*: Fòmasyon ak Plan HACCP
 - Pwogram Fòmasyon HACCP sou Vyann ak Bèt Volay
 - University of Connecticut: http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf
 - University of Maine: <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
 - Penn State: <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
 - International HACCP Alliance: www.haccpalliance.org/sub/index.html
 - University of Connecticut - College of Agriculture, Health, and Natural Resources Indu Upadhyaya; 860-871-0776; indu.upadhyaya@uconn.edu
- Inite Mobil Transfòmasyon Manje yo gen lisans selon ka a. Men egzijans yo:
 - Yon sous dlo ki apwouve
 - Yon Lisans Transfòmasyon Manje
 - www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - Èske w ap itilize yon kizin ki gen lisans pou plizyè moun pataje/boutik manje? Si se wi, w ap gen pou bay Sant pou Pwoteksyon Alimantè RIDOH a:
 - Yon lèt ki detaye akò operasyonèl la.
 - Non ak adrès etablisman an.
 - Yon Lisans pou Moun k ap Kòlpoète Manje An Detay oswa yon Lisans pou Sèvis Manje Mobil
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>
- **Ji**
 - Règlemantasyon HACCP pou Ji - Pwosedi Transfòmasyon ak Enpòte Ji San Danje ak nan Lapwòpte
 - <https://federalregister.gov/a/01-1291>
 - Si lavant lan fèt an gwo, ji a dwe transfòmasyon selon yon pwogram HACCP, ki gen ladan suiv yon fòmasyon HACCP sou Ji.
 - Si lavant lan fèt dirèkteman bay konsomatè yo, yon pwogram HACCP pou Ji yo ak pwosedi pasterizasyon ki nan règlemantasyon an rekòmande pou sekirite a. Sinon, yon avètisman pou konsomatè konsènan risk patojèn nan obligatwa.
 - *Obligatwa*: Fòmasyon ak Plan HACCP
 - Pwogram Fòmasyon HACCP Ji Cornell
 - <https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
 - Pwogram Fòmasyon HACCP pou Ji nan University of Florida
 - www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml
- **Eta a ka gen egzijans nan zafè transfòmasyon pou kèk pwosesis konsèvasyon manje.** *Pa egzanp, gen egzijans pou manje yo fimen, seche, asidifye, fèmante, mete nan bwat konsèvan ak nan lòt anbalaj ki gen mwens oksijèn pou yo konsève.*
 - Pale avèk Biwo pou Pwoteksyon Alimantè a. Li ka nesesè pou yon Otorite Tretman egzamine epi apwouve pwosesis la pou pwodui sa yo.

LÒT FAKTÈ POU KONSIDERE NAN DOMÈN SEKIRITE ALIMANTÈ A:

- Èske ou gen yon pwotokòl “netwayaj ak dezenfeksyon”?
Gade lis resous ki pi ba a – GMP ak Dezenfeksyon; Kòd Alimantè
- Èske ou konnen ki sa alèjèn alimantè yo ye ak fason ou ka evite kontak kwaze a?
Gade lis resous ki pi ba a – Alèjèn Alimantè; GMP ak Dezenfeksyon; Kòd Alimantè
- Èske ou gen yon plan rapèl (pa egzanp, yon lis kliyan ak founisè pou sizoka ta gen yon rapèl)?
Gade lis resous ki pi ba a – Rapèl ak Suivi Pwodui yo
- Èske ou gen yon asirans ki apwopriye?
Gade lis resous ki pi ba a –Asirans pou Biznis Manje yo

RESOUS:

Bon Pratik Fabrikasyon (GMP) ak Dezenfeksyon

- Règ ak Règlemantasyon Ki Gen pou Wè ak Bon Pratik Fabrikasyon ki Anvigè yo pou Fabrike Anbalaj oswa pou Konsève Manje Moun Manje [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Eleman Debaz ki nan yon Pwogram Dezenfeksyon pou Transfòme ak Manyen Manje
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdf/files/FS/FS07700.pdf>
- Eleman Debaz pou Netwayaj ak Dezenfeksyon Ekipman yo nan kad Aktivite pou Transfòme ak Manyen Manje
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

Kòd Alimantè

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

Fason pou Mete Etikèt sou Manje

- 21 CFR 101- Fason pou Mete Etikèt Sou Manje yo
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- Konsèy FDA pou Mete Etikèt sou Manje yo
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- Konsèy USDA pou Mete Etikèt FSIS yo:
www.fsis.usda.gov/labels

Vyann ak Bèt Volay

- Endèks Gid Konfòmite USDA FSIS pou Vyann ak Bèt Volay HACCP
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- Enfòmasyon pou Pwopriyetè/Operatè Ti Izin ak Izin ki Piti Anpil
yo www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach
- Lis resous HACCP pou Vyann ak Bèt Volay UCONN
http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_&_Poultry/HACCP.php

Ji

- Resous HACCP pou Ji FDA
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm

Bèt Lanmè

- Gid sou Danje ak Kontwòl pou Pwason ak Pwodui Lapèch yo - 4yèm Edisyon, avril 2011:
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- Règ ak Règlemantasyon ki Preskri Nòm Minimòm pou Transfòmasyon Manje, Konsèvasyon ak Transpò Pwason ak Pwodui Lapèch yo [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- Pwogram Sant Pwoteksyon Alimantè RIDOH pou kokiyaj yo
https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164

Alèjèn Alimantè

- Pwogram Rechèch ak Resous sou Alèji Manje - Eleman ki fè pati yon Plan Kontwòl Alèjèn ki Efikas: Yon Kad pou Konpayi Transfòmasyon Manje yo
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- Rechèch ak Edikasyon sou Alèji Manje yo – Resous pou Fabrikan Manje yo
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- Pwogram Rhode Islans pou Sansibilizasyon sou Alèji Manje yo nan Restoran yo
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

Rapèl ak Suivi Pwodui yo

- Gid FDA a pou Sektè a: Rapèl Pwodui, Ki gen Ladan Retrè ak Koreksyon
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- Fason pou Elabore yon Plan Rapèl (North Carolina State University)
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods

Siveyans Pwodui yo

- Fason pou Chwazi ak Itilize yon Aparèy pou Mezire pH Manje yo
<http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

Transfòmasyon Manje

- **Manje ki asid epi ki asidifye**
 - Gid pou Konpayi Komèsyal k ap Transfòme Manje nan Bwat Konsèv ki Asidifye epi ki pa Gen Anpil Asid <https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
 - Konfiti ki fèt ak Fwi: Seri sou Transfòmasyon Manje pou Antrepènè yo (University of Nebraska-Lincoln Extension)
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
 - Prepare Fòmil pou Vinegrèt, Sòs ak Marinay (North Carolina State University)
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
 - Transfòmasyon manje ki asid epi ki asidifye
https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu_foodscience_extension_program_documents_acid_acidified_foods.pdf

- **Sekirite Alimantè**
 - Faktè pou Konsidere pou Elabore yon Plan HACCP pou Manje ki Asidifye yo http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf
 - Pwosesis ki Planifye yo https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entreprenerus_scheduled_processes.pdf
- **Manje ki Refrijere yo**
 - Manje ki Refrijere yo: Kèk Règ pou Transfòmasyon https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf
 - Manje ki Refrijere epi ki Konsève pou Anpil Tan http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf
- **Asirans pou Biznis Manje yo** <http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>
- **Kontwòl Prevansyon - Bon Pratik Fabrikasyon ki Anvigè yo, Analiz Danje yo ak Kontwòl Prevansyon ki Baze sou Risk pou Manje Moun Manje** <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
- Northeast Center to Advance Food Safety (NECAFS): <https://www.uvm.edu/extension/necafs>

OTORITE TRETMAN

- **Ki sa yon Otorite Tretman ye?**

FDA a egzije pou se yon “Otorite Pwosesis” ki mete sou pye pwosesis ki planifye pou konsèvasyon manje yo, tankou fimèn, seche, asidifye, fèmante, mete nan somi ak lòt metòd yo itilize pou elimine nesèsite pou itilize yon kontwòl ki baze sou tan an/tanperati a (manje ka konsève pou anpil tan). Yon Otorite Tretman ki kalifye se yon moun oswa yon òganizasyon etablisman an deziyen pou ranpli kèk fonksyon, ki gen bonjan konesans li jwenn atravè yon fòmasyon ki apwopriye ak eksperyans li, sou egzijans tretman tèmik ki nesèse yo pou manje nan bwat ki fèmèn yon fason pou lè pa antre, epi ki gen askè ak enstalasyon ki pèmèt li pran jan de desizyon sa yo. Otorite Tretman an dwe valide pwosesis la, li dwe verifye sekirite pwodui a epi li dwe gade si plan HACCP a apwopriye.

- **Ki lè ou bezwen yon Otorite Tretman?**

Si w fabrike yon manje ki ka konsève pou anpil tan poutèt li te pase anba yon pwosesis espesyal (gade anwo a), ou bezwen yon Otorite Tretman pou fè yon pwosesis la epi egzamine pwodui a epi pou apwouve yo.

- **Kiyès ki yon Otorite Tretman?**

Ou ka jwenn Otorite Tretman yo nan Lis Otorite Tretman Manje AFDO a:
<https://www.afdo.org/directories/fpa/>

Northeast Center for Food Entrepreneurship at the NY State Food Venture Center

Telefòn: 315-787-2273

Imèl: neefe@nysaes.cornell.edu

New York State Food Venture Center Cornell University/NYSAES

Food Research Lab

630 W. North Street

Geneva, NY 14456

University of Maine Pilot Plant

Telefòn: 207-581-3139

Imèl: pilotplant@maine.edu

www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews

RHODE ISLAND

Food and Beverage Consultant (FABCO)

Dr. Dimitri Kazantzis

Telefòn: 401-463-5784 Devlopman pwodui ak valè nitritif òdinatè kreye.

MASSACHUSETTS

Advanced Food Testing laboratories

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

Telefòn: 617-269-6424

Faks: 617-268-1635

Analytical Testing Laboratories

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

Telefòn: 617-484-7400

Biomarine Laboratories

16 East Main Street

Gloucester, MA

Telefòn: 978-281-0222

Faks: 978-283-6296

Food Research Laboratories

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

Telefòn: 617-442-3322

G and L Laboratories

246 Arlington Street

Quincey, MA 02170

Telefòn: 617-328-3663

Krueger Food Laboratories

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

Telefòn: 978-256-1220

Faks: 978-256-1222

Lapuck Laboratories
70 Shawmut Road #6
Canton, MA 02021
Telefòn: 781-401-9999

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

UL (li te rele Shuster Food Laboratories anvan)
85 John Road
Canton MA 02021
Telefòn: 781-821-2200
Faks: 781-821-9266

Vallid Labs Inc.
295 Silver St.
Agawam, MA 01001
Telefòn: 413.789.2206
Faks: 413.789.2208

CONNECTICUT

Alliant Food Safety Labs
1055 Farmington Ave.
Farmington CT 06032
Telefòn: 860-269-7248

Vallid Labs Inc.
608 Thompsonville Rd.
Suffield, CT 06078
Telefòn: 860-668-4330

Northeast Labs
129 Mill Street
Berlin CT 06037
Telefòn: 860-828-9787 oswa 800-826-0105
deyò CT 800-654-1230
Faks: 860-829-1050

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

The University of Rhode Island se yon aplwayè ki bay tout moun menm chans e ki pran angajman respekte prensip aksyon pozitif yo.