

County ( <i>Quận</i> )	Regional Office ( <i>Văn phòng Khu vực</i> )
Alameda	Oakland
Alpine	Stockton
Amador	Stockton
Butte	Stockton
Calaveras	Stockton
Colusa	Stockton
Contra Costa	Oakland
Del Norte	Oakland
El Dorado	Stockton
Fresno	Fresno
Glenn	Stockton
Humboldt	Oakland
Imperial	Ontario
Inyo	Stockton
Kern	Fresno
Kings	Fresno
Lake	Oakland
Lassen	Stockton
Los Angeles	Ontario
Madera	Fresno
Marin	Oakland
Mariposa	Stockton
Mendocino	Oakland
Merced	Stockton
Modoc	Stockton
Mono	Stockton
Monterey	Oakland
Napa	Oakland
Nevada	Stockton
Orange	Ontario
Placer	Stockton
Plumas	Stockton
Riverside	Ontario
Sacramento	Stockton
San Benito	Oakland
San Bernardino	Ontario
San Diego	Ontario
San Francisco	Oakland
San Joaquin	Stockton
San Luis Obispo	Fresno
San Mateo	Oakland
Santa Barbara	Fresno
Santa Clara	Oakland
Santa Cruz	Oakland
Shasta	Stockton
Sierra	Stockton
Siskiyou	Stockton
Solano	Oakland
Sonoma	Oakland
Stanislaus	Stockton
Sutter	Stockton
Tehama	Stockton
Trinity	Stockton
Tulare	Fresno
Tuolumne	Stockton
Ventura	Ontario
Yolo	Oakland
Yuba	Stockton



California Department  
of Food and Agriculture  
Milk and Dairy Food Safety Branch  
1220 N Street  
Sacramento, CA 95814  
(916) 900-5008, Fax (916) 900-5337

**Regional Office Locations:**  
(*Địa điểm Văn phòng Khu vực*)

Stockton Regional office MDFS  
2403 W. Washington Street, #10  
Stockton, CA 95203  
(209) 466-7186, Fax (209) 466-1738

Oakland Regional Office  
1515 Clay Street, Suite 803  
Oakland, CA 94612  
(510) 622-4810, Fax (510) 622-4808

Fresno Regional Office  
2550 Mariposa Street, #3051  
Fresno, CA 93721  
(559) 445-5506, Fax (559) 445-5909

Ontario Regional Office  
1910 South Archibald, Suite W  
Ontario, CA 91761  
(909) 923-9929, Fax (909) 923-0359



# Bạn có muốn làm sữa chua không?

*Các quy tắc của California được  
đặt ra để đảm bảo an toàn thực  
phẩm, ổn định thị trường và  
thương mại công bằng.*

*Xin vui lòng đọc các yêu  
cầu luật định này để sản  
xuất và phân phối sữa chua  
tại California.*



## *Có phải ai cũng có thể sản xuất và phân phối sữa chua hay không?*

Người dân California đang ngày càng quan tâm đến các mặt hàng nông nghiệp và thực phẩm được sản xuất ở địa phương. **Sở Nông nghiệp và Thực phẩm California (CDFA) nhận được ngày càng nhiều câu hỏi từ những người quan tâm đến việc phân phối hay mua bán sản phẩm từ sữa, bao gồm cả sữa chua nuôi bằng men, được sản xuất tại địa phương.** CDFA đã soạn thảo bản tóm tắt quy tắc này để cả khách hàng và những người quan tâm đến việc sản xuất, đóng gói và bán các sản phẩm như sữa chua hiểu rõ hơn về các tiêu chuẩn cấp phép và vệ sinh của tiểu bang.

## *Yêu cầu Cấp phép và An toàn Thực phẩm*

Bất kỳ ai bán, tặng, phân phối hoặc cố ý mua hoặc nhận sản phẩm từ sữa hoặc sữa không tuân thủ các tiêu chuẩn của **Phần 15, Bộ luật Thực phẩm và Nông nghiệp (FAC § 32901) đều bị coi là phi pháp.** Việc này bao gồm nhưng không hạn chế bởi sữa chua nuôi bằng men được bán để lấy tiền, được tặng miễn phí hoặc được cung cấp cho khách hàng dưới dạng cổ phần, trao đổi, giao dịch hoặc hình thức phân phối khác. Một số tiêu chuẩn và quy tắc an toàn thực phẩm theo luật định cũng áp dụng đối với sữa chua bao gồm:

Sữa chua là thực phẩm phải tuân thủ với Đoạn 131.200, Tựa đề 21 của Bộ luật Quy tắc Liên bang. Sữa chua không được chứa nhiều hơn 10 vi khuẩn coliform/g và không được chứa nhiều hơn 10 khuẩn lạc/g nấm mốc, nấm men và các loại nấm khác (FAC § 38731)

- Sữa chua, cũng như các loại sản phẩm từ sữa khác được bán hay phân phối, chỉ có thể được sản xuất ở nhà máy được cấp phép và thanh tra bởi CDFA (FAC § 35011 – § 35013).
- Các cơ sở được CDFA cấp phép phải đáp ứng các yêu cầu về an toàn thực phẩm và thiết kế bảo đảm vệ sinh nhất định (FAC § 35014 – § 35015).
- Sữa chua phải được tiệt trùng tại chính cơ sở nơi sữa chua được xử lý và đóng gói (FAC § 34008).

**Tuân thủ những yêu cầu này giúp giảm tối thiểu nguy cơ bệnh tật từ thực phẩm cho người tiêu dùng California và thúc đẩy việc cung cấp các sản phẩm sữa chua an toàn và ổn định cho cộng đồng.** Nếu các sản phẩm từ sữa được sản xuất hay xử lý không đúng cách hoặc không hợp vệ sinh, chúng có thể bị nhiễm vi khuẩn gây bệnh nghiêm trọng hoặc thậm chí là tử vong-đặc biệt là đối với trẻ sơ sinh, phụ nữ mang thai, thai nhi, người già và những người có vấn đề sức khỏe.

**Tuân thủ cũng là điều bắt buộc để duy trì môi trường kinh doanh công bằng và hợp lý. Điều quan trọng là phải nhớ rằng những người không tuân thủ các yêu cầu có thể sẽ phải chịu các hình phạt tài chính và hình sự (FAC § 35281 and § 35283).**



Phân ban Quản lý An toàn Sữa và Sản phẩm từ Sữa (MDFSB) của CDFA chịu trách nhiệm đảm bảo các sản phẩm từ sữa của California an toàn và lành mạnh. **Nếu bạn muốn đưa sản xuất sữa chua vào hoạt động kinh doanh của mình, hãy liên lạc với MDFSB để được hỗ trợ những điều thiết yếu trước khi bắt đầu sản xuất** để đảm bảo sản phẩm và cơ sở của bạn có thể đáp ứng tất cả các yêu cầu hiện hành.

MDFSB có 4 văn phòng để hỗ trợ những cá nhân quan tâm đến việc khởi nghiệp nhà máy sản phẩm từ sữa để sản xuất, đóng gói và phân phối sữa chua cho khách hàng. Hãy xem thông tin địa điểm và thông tin liên lạc để biết các văn phòng MDFSB khu vực trên mặt sau của tờ rơi này.