

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #16

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Sa Oregon, ang establisyemento ng pagkain o organisasyon na naghahanda o nagbebenta ng mga sumusunod na aytem ng pagkain para sa agarang pagkonsumo ay hindi saklaw ng lisensya at ng mga probisyon ng ORS 624.010 hanggang 624.120 at ORS 624.310 hanggang 440 may operasyon man sila sa isang event o wala:

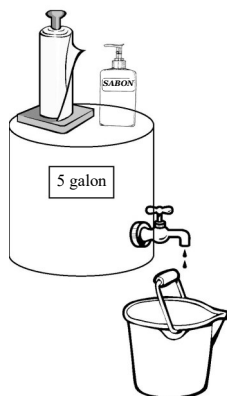
- Mga matatamis na posibleng hindi mapanganib, gaya ng kendi o minatamis, kabilang ngunit limitado sa salted caramel, fudge, mga marshmallow bar, mga marshmallow na nababalutan ng tsokolate, at matigas na kendi.
- Pangkomersyal na naka-pack na sorbetes at mga pinatigas na panghimagas na ibinenta sa mga pang isahang serving
- Pangkomersyal na mga inatsarang produkto, pangkomersyal na prinosesong tinuyong karne, mga nuwes, nutmeat, o popcorn at mga nakabalot na pagkain gaya ng mga potato chip, pretzel at mga cracker
- Mga hindi nabuksang bote at de-latang mga inumin na posibleng hindi mapanganib, kabilang ang mga inuming alkohol para sa agarang pagkonsumo
- Kape at tsaa, na walang mga sangkap na posibleng mapanganib
- Mga mainit o malamig na inumin na posibleng hindi mapanganib na inihanda para sa agarang pagkonsumo mula sa mga ibinalot nang paisa-isa na pinulbos na halo at pangkomersyal na de-boteng tubig
- Mga pagkain at inumin na posibleng hindi mapanganib na ibinigay ng negosyo o organisasyong hindi nagseserbisyo ng pagkain bilang kagandahang loob na hindi sisingilin sa mga customer.

Para sa kumpletong listahan ng mga hindi saklaw na aktibidad/pagkain, pakisuyong tingnan ang OAR 333-150-0000, Seksyon 1-201.10, pakahulugan para sa “Establisyemento ng pagkain na hindi kasama”.

Mga Pagkaing Hindi Saklaw ng Paglilisensya ng Lokal na Awtoridad sa Pampublikong Kalusugan sa mga Pansamantalang Event

Ang isang establisyemento o organisasyon na naghahanda o nagbebenta ng mga aytem ng pagkain na posibleng hindi mapanganib para sa agarang pagkonsumo sa isang event ay hindi saklaw ng paglilisensya kung:

- Hindi lumapat ang kamay na walang guwantes ng mga empleyado ng pagkain sa nakahantad, pagkaing handa nang kainin at gumamit ng mga angkop na kubyertos gaya ng deli tissue, mga spatula, panipit, pang-isahang gamit na guwantes, o kagamitan sa pagbabahagi
- Ibigay ang pansamantalang pasilidad sa paghuhugas ng kamay:



- Nakapaskil ang paunawa* na makikita ng publiko na nagsasabing: “NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority” o katulad na pangungusap na aprubado ng awtoridad ng regulasyon (tingnan ang pahina 2 para sa maaaring i-print na karatula)
- Ang lahat ng mga sangkap, kabilang ang tubig at yelo, ay dapat galing sa aprubadong pinagkukunan at dapat ginawa ang produkto gamit ang mga kasanayan sa ligtas na paghahanda ng pagkain
- Ang mga nagtitinda ng mga hilaw na citrus juice gaya ng lemon, kalamansi, kahel, at suha na kinakatas ang juice sa lokasyon ng event at ihihahanda at ibinibenta lamang ang produkto para sa agarang pagkonsumo sa mga pang-isahang serving. Maaari lamang magdagdag ang establisyemento ng posibleng hindi mapanganib, mga pangkomersyal na prinosesong sangkap

sa juice, hindi kasama ang ibang mga sariwang prutas o mga gulay. Kapag ang mga hilaw na citrus juice ay ibinenta o inihain nang hindi tiyak na prinoseso upang maiwasan, mabawasan, o alisin ang presensya ng mga pathogen, dapat ibigay ang sumusunod na paunawa*, “NOTICE: This product has not been pasteurized or processed”.

- Ang mga establisyemento na nagbebenta ng mga hilaw na juice maliban sa mga hilaw na citrus juice sa event ay dapat kumuha ng pansamantalang lisensya ng restawran.



Ang mga hinurmong paninda (gaya ng mga cookie, donut at mga prutas na empanada), mga mansanas na ginawang kendi at kombucha ay dapat na ngayong makatugon sa mga kinakailangang ito

- Kinumpleto ang [Exempt Foods Agreement Form](#) at pinanatili sa lokasyon ng event sa buong panahon ng operasyon. Ang bayarin ay maaaring singilin ng lokal na Kagawaran ng Kalusugang Pangkapaligiran.
- Maaaring pakuhain ng awtoridad ng regulasyon ng lisensya ang establisyemento ng pagkain kung mayroong mga alalahaning may kaugnayan sa operasyon ng pagseserbisyo ng pagkain na hindi saklaw.

Ang posibleng maging mapanganib na mga pagkain ay pagkaing nagmula sa hayop (hilaw o niluto), nilutong mga produktong pananim, mga hilaw na usbong ng buto, mga hiniwang melon, bawang at mga tinimplang mantika, hilaw na hiniwang madahong gulay at mga hiniwang kamatis. Ang ilan sa mga halimbawa: mga hot dog, sili, kanin, mga nilutong patatas, at mga nilutong butil.

Ang ilan sa mga halimbawa ng hindi saklaw ng paglilisensya at hindi kinakailangang sagutan ang form ng pagkaing hindi saklaw

- Matatamis na posibleng hindi mapanganib (fudge, mga salted caramel, mga marshmallow na nababalutan ng tsokolate)
- Pangkomersyal na naka-pack na sorbetes at mga pinatigas na panghimagas na ibinenta sa mga pang isahang serving
- Pangkomersyal na mga inatsarang produkto, pangkomersyal na prinosesong tinuyong karne, mga nuwes, nutmeat, o popcorn, at mga nakabalot na pagkain gaya ng mga potato chip, pretzel at mga cracker
- Mga hindi nabuksang bote at de-latang inumin na posibleng hindi mapanganib na kabilang sa mga inuming alkohol
- Kape at tsaa, na walang mga sangkap na posibleng mapanganib
- Mga mainit o malamig na inumin na posibleng hindi mapanganib na inihanda mula sa pang-isahang balot na pinulbos na halo at pangkomersyal na de-boteng tubig, hindi kasama ang bagong pigang katas

Mga halimbawa ng mga pagkain na posibleng hindi mapanganib o non-potentially hazardous foods (PHF) na hindi saklaw sa mga event kung natugunan ng mga ito ang mga kinakailangan ng pagkaing hindi saklaw at sinagutan ang form.

- Cookies
- Donut
- Pritong tinapay (elephant ear, funnel cake, Indian fry bread)
- Prutas na empanada
- Mansanas na ginawang kendi/caramel
- Isinawsaw sa tsokolate, prutas na 'non-PHF
- Kombucha (na mga sangkap na hindi saklaw lamang ang idinagdag)
- Soda na may yelo
- Kinaskas na yelo
- Apa
- Slushie na 'non-PHF ang sangkap
- Tinapay, rolls at muffins
- Mga citrus juice– puro o may 'non-PHF, may idinagdag na komersyal na prinosesong mga sangkap, hindi kabilang ang iba pang mga sariwang prutas at mga gulay
- Mga pangkomersyal na juice, tulad ng Treetop apple juice, na ibinibenta kada baso

Mga halimbawa ng pagkain na kailangan ng lisensya sa mga pansamantalang event

- Sinalok na sorbetes
- Mga smoothie na may prutas at/o gulay
- Hiniwang pakwan
- Ensalada na may mga hiniwang madahong gulay
- Mga juice ng gulay o prutas, maliban sa mga citrus juice
- Mga inihaw na gulay gaya ng buong mais
- Mga posibleng maging mapanganib na pagkain para sa agarang pagkonsumo

Ang lahat ng pagkain ay dapat ihanda sa lokasyon ng event o sa lisensyadong pasilidad bago ang event.

Ang administratibong bayarin ay maaaring singilin ng lokal na Kagawaran ng Kalusugang Pagkapaligiran para suriin at aprubahan ang Exempt Foods Agreement Form

NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority