

食品规范情况说明书 (17)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-201.18 章

(A) 应允许食品机构将室外烹饪和饮料灌装作为室内工作来管理。PF

(B) 室外烹饪和饮料灌装工作必须防止食品、设备、器具、一次性用品和其他物品在不工作时受到污染。

(F) 室外烹饪和饮料灌装工作必须由食品服务员工监控。

公共卫生原因:

室外饮料服务可能会增加食品、饮料和设备受到昆虫、灰尘、鸟类、高空泄漏和其他潜在污染物污染的风险。为了将对公众的风险降至最低，室外饮料服务的设计、建造和运营方式必须符合食品保护标准。应使用喷嚏防护装置、防护罩、盖子或其他经批准的有效屏障，保护所有食品不受顾客触摸、咳嗽、喷嚏或其他污染物的污染。食品厂必须制定频繁和彻底的清洁和消毒计划、最大限度减少害虫的计划，并在营业期间由食品服务员工持续监控。

室外饮料灌装

室外酒吧不仅营造一种轻松愉快的就餐氛围，还可享受夏日温暖的阳光，普遍受到公众的欢迎和青睐。不过，仍需遵守一些法规，确保符合必要的食品安全措施。

持牌食品厂外的饮料服务有两种选择：

1. 便携式酒吧或饮料车，或
2. 永久性建造的室外设施，满足与餐厅内设施相同的要求。

对于任何室外灌装工作，施工前必须向当地公共卫生局提交计划。此类业务只能与能够提供支持服务的持牌食品服务机构一起进行。

相比食品服务机构主要的固定工作，这些类型的工作被认为是次要工作。灌装饮料只面向食品机构的顾客，而不是街上的顾客。

设施/结构:

- 所有表面必须光滑且易于清洁，如地板。

- 不允许建在草地和/或泥地上。
- 水源和废水处理必须获得批准。
- 永久性架空保护必须延伸至食品服务区以外，并采用坚固、耐用、防水且易于清洁的结构。但是，允许临时安装遮阳篷。



- 在非营业时间内，酒吧和所有食品、器具、设备和其他物品必须受保护，以免受到污染。
- 永久性设施需要接上水管的洗手池。便携式酒吧还设有临时洗手装置。
- 每天营业前，必须清洁所有外表面。

室外饮料灌装 (续)

食品制备/供应:

- 所有食品制备工作都必须在主要的持牌食品服务机构内进行, 例如切柠檬和其他装饰物。允许在饮料中添加配料, 如在俄罗斯白葡萄酒中添加牛奶或在冰沙中添加预先切碎的配料。
- 任何类型的饮料都可以在室外灌装, 包括混合饮料、果子露和浓咖啡。
- 消费者可以从符合规范的饮料灌装设备自取, 如苏打水灌装机 (4-204.13)。

-
- 员工必须随时监控操作。
- 不允许使用制冷机/冰柜。

储存:

- 除非制冷装置可以固定或受到保护, 否则在日常工作结束时, 必须将所有食品从酒吧中取出。
- 如果设备和单个服务物品位于安全锁定、防风雨和防啮齿动物的机柜中, 则可以留在室外。

