

食品法規資料概覽 #17

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 3-201.18

(A) 食品機構的戶外烹調和飲料送餐、應作為在食品機構進行的作業的一部分。^{PF}

(B) 戶外烹調和飲料送餐的設計必須保護食品、設備、廚具、免洗用品和其他物品在不處於作業時不受污染。

(F) 戶外烹飪和飲料送餐作業必須由食物服務僱員監督。

公眾健康理由:

戶外飲料服務可能會增加食物、飲料和設備被昆蟲、灰塵、鳥類、從天上滴落的外泄和其他潛在污染物所污染的風險。為將公眾風險降到最低、戶外飲料服務必須以符合食品保護標準的方式設計、建造和作業。所有食品應使用防噴嚏物、防護罩、覆蓋物或其他經批准的有效屏障、來防止消費可接觸、咳嗽、打噴嚏或其他污染物。設施必須有經常的徹底清潔和消毒時間表、最大限度減少害蟲的計劃、並在營業時段由食品服務僱員持續進行監測。

戶外飲料送餐

戶外飲料吧已廣泛獲得喜歡享受溫暖的夏季天氣和戶外飲料吧的非正式氛圍的公眾喜愛。然而、戶外飲料吧也必須遵循某些法規、以確保滿足必要的食品安全規範。

對於持證的食品設施外的飲料服務、有兩種選擇:

1. 流動吧或飲料車、或
2. 滿足與餐廳內部相同要求的永久性戶外設施。

任何戶外送餐作業、都必須在**施工前**向當地衛生行政部門提交方案。此類活動只能與能夠提供支援服務的持證食品服務機構聯合進行。

這類作業被認為是次於主要的固定食品服務機構的作業。飲料只提供給機構內的消費者、而非街上的顧客。

設施/結構:

- 所有表面皆必須光滑、易於清潔、包括地板。
- 禁止草地和/或泥土地面。

- 水源必須經批准、廢水處理也必須經批准。
- 永久性頭頂防護裝置必須延伸至食品服務區域、並採用堅固、耐用、不吸收且易於清潔的結構。然而、允許遮陽棚作為臨時裝置設置。
- 在非工作時段、吧台和所有食物、廚具器皿、設備和其他物品皆必須具有不受污染的保護。



- 永久性設施須有水管式手動水槽。流動吧允許臨時洗手設置。
- 每天開始營業前、所有的戶外表面皆須清潔。

戶外飲料送餐 (續)

食品準備/服務:

- 所有的食品準備必須在主要的、持證食品服務機構內進行、如檸檬切片和其他飲料裝飾物。
- 可在飲料中添加食材、比如在白俄咖啡中加入牛奶、或者將食材預先切碎、以製作冰沙。
- 任何類型的飲料都可以從戶外位置送餐、包括混合飲料、義大利冰沙和濃縮咖啡。
- 消費者可以從符合法規的飲料站自行取餐、如汽水販賣機 (4-204.13)。

- 必須在僱員的監督下進行作業。
- 禁止使用冷卻器/冰櫃。

儲存方式:

- 在日常營業結束時、除非冷藏設備能夠固定或有受保護、否則所有食物皆應從飲料吧上移除。
- 如果設備和單個服務站能置放於緊鎖、防風雨、防鼠的櫃子中、則可以留在戶外。

