

フードコード・ファクトシート #17

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 CHAPTER 3-201.18

(A) 飲食施設による屋外での調理および飲み物の提供は、飲食施設の敷地内で実施される際には、運営や営業の一環として認められます。Pf

(B) 屋外での調理や飲み物の提供の実施は、運営以外の時に食品、装置、キッチン用具、使い捨ておよびその他の物品が汚染しないよう配慮すべきです。

(F) 屋外での調理や飲み物提供の実施は、フードサービス従業員による監視を受ける必要があります。

公衆衛生上の理由：

屋外での飲み物サービスにおいては、害虫、埃、鳥、頭上からの水漏れ、その他の汚染の可能性による食品、飲み物、装置の汚染リスクが高まる可能性があります。公衆へのリスクを最小に抑えるために、屋外での飲み物サービスは、食品保護基準を満たすように設計、構築、運営する必要があります。スニーズガード、シールド、カバー、またはその他の承認された効果的なバリアを用いて、食品をすべて、利用者による動作、咳、くしゃみ、あるいはその他の汚染から保護する必要があります。施設は、こまめに綿密に清掃や洗浄および除菌のスケジュール、害虫を抑えるための計画、そして営業中のフードサービス従業員による継続的な監視を確保する必要があります。

屋外での飲み物提供

屋外バーは、夏の日差しや陽気を、そして屋外ならではの砕けた雰囲気を楽しみたいと考える一般市民から広く受け入れられ、利用されています。ただし、必要な食品安全慣行を確実に満たすために従わなければならない規制があります。

認可飲食施設の屋外では、次の2つのオプションが認められています。

1. 可搬型のバーまたは飲み物カート、または
2. レストラン内と同じ要件を満たす、常設の屋外施設。

屋外での飲み物サービスにあたっては、**建造前に**地域の公衆衛生当局に計画を提出する必要があります。この種の活動は、サポートサービスを提供できる認可された飲食施設と連携してのみ行うことができます。

こうした種の運営実施は、主たる定着した飲食施設の運営の二次的なものと考えられています。飲み物のサービスは、通りを歩いている一般市民ではなく、施設の利用者のみを対象とするものとなります。

施設／構造物：

- 床を含め、すべての表面部分がなめらかで容易に清掃可能

とします。

- ガラスの床や土間は認められません。
- 水源は承認を受けると同時に、廃水処理場である必要があります。
- 頭上の恒久的保護は、フードサービスエリアを越えて延び、頑強で耐久性があり、非吸収性で容易に清掃可能な構造物とし



て構築される必要があります。しかし、一時的に設置するのであれば、日よけは認められます。

- 営業時間以外の際は、バーとすべての食品、キッチン用具、装置、その他の物品は汚染から保護される必要があります。
- 常設の施設については、配管式ハンドシンクが必要です。仮設の手洗い所の設置は、可搬型バーについては認められます。
- 外部の表面部分はすべて、毎日、営業前に清掃する必要があります。

屋外での飲み物提供（続き）

調理／サービス：

- レモンのスライスやその他の付け合わせなどの調理はすべて、主たる認可された飲食施設内で行われる必要があります。
- ホワイトルシアンに加える牛乳、またはスムージーのあらかじめみじん切りにした材料など飲み物に材料を追加するのは認められません。
- ブレンドした飲み物、グラニタ、エスプレッソなど、屋外の場所で飲み物を注ぐことは可能です。
- 消費者は、ソーダディスペンサーのような、コード(4-204.13)を満たす飲み物ディスペンサーユニットから自分で飲み物を注ぐことができます。
- 運営実施は、常時、従業員が監視する必要があります。
- クーラー／氷箱は認められません。

保管庫：

- 冷蔵ユニットを確保または保護できない限り、食品はすべて、その日の営業終了時にバーから撤去される必要があります。
- 装置や使い捨てのサービスアイテムは、安全に施錠され、耐候性があり、齧歯類に破壊されないキャビネットに保管されていれば、屋外に置いておくことができます。

