

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #17

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,  
KABANATA 3-201.18**

(A) Ang ginagawa ng establisyemento ng pagkain na pagluluto at pagsisilbi ng inumin sa labas ay pinapayagan bilang bahagi ng operasyon kapag isinagawa sa nasasakupan ng establisyemento ng pagkain. <sup>Pf</sup>

(B) Ang pagpapatakbo ng pagluluto at pagsisilbi ng inumin sa labas ay dapat idinisenyo na may proteksyon sa pagkain, kagamitan, mga kubyertos, pang-isahang gamit at iba pang mga aytem mula sa kontaminasyon habang wala sa operasyon.

(F) Ang pagpapatakbo ng pagluluto at paghahain ng inumin sa labas ay dapat subaybayan ng mga empleyadong nagseserbisyo ng pagkain.

## MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang serbisyong pagsisilbi ng inumin sa labas ay may posibilidad na magpataas sa panganib ng kontaminasyon sa pagkain, inumin, at kagamitan mula sa mga insekto, alikabok, mga ibon, mapatakan, at iba pang mga potensyal na maaaring makakontamina. Upang mabawasan ang panganib sa publiko, ang serbisyong pagsisilbi ng inumin sa labas ay dapat idinisenyo, itinayo at pinapatakbo sa paraang nakatutugon sa mga pamantayan ng proteksyon sa pagkain. Ang lahat ng pagkain ay dapat protektado mula sa paghawak, pag-ubo, pagbahing ng customer, o sa ibang mga maaaring makakontamina sa pamamagitan ng paggamit ng mga depensa sa pagbahing, panangga, takip, o iba pang mga aprubadong harang. Ang pasilidad ay dapat magkaroon ng iskedyl ng madalas at ganap na pag-sanitize, isang plano para mabawasan ang mga peste, at tuloy-tuloy na pagsubaybay ng mga empleyado ng serbisyo ng pagkain sa panahon ng mga oras ng operasyon.

## Lalagyan ng Inumin sa Labas

Ang mga bar sa labas ay malawakang katanggap-tanggap at tinatangkilik ng publiko na gustong tamasahin ang mainit na panahon ng tag-araw at ang 'di-pormal na kapaligiran ng labas ng bar. Gayunpaman, may ilang mga regulasyon na dapat sundin para matiyak na ang mga kinakailangang kasanayan sa pagkain ay natutugunan.

Mayroong dalawang pagpipilian na pinapayagan para sa pagseserbisyo ng inumin sa labas ng lisensyadong pasilidad ng pagkain:

1. Ang portable bar o ang beverage cart, o
2. Ang permanenteng itinayong pasilidad sa labas ay nakatutugon sa parehong mga kinakailangan gaya ng nasa loob ng restawran.

Para sa anumang operasyon ng pagsisilbi sa labas, ang mga plano ay dapat isumite sa lokal na awtoridad sa pamublikong kalusugan **bago** ang konstruksyon.

Ang ganitong uri ng aktibidad ay maaari lamang gawin kaugnay ng lisensyadong establisyementong nagseserbisyo ng pagkain na makapagbibigay ng mga suportang serbisyo.

Ang mga ganitong uri ng operasyon ay itinuturing na pangalawa sa pagpapatakbo ng pangunahin, nakapirming establisyementong nagseserbisyo ng pagkain. Ang mga lalagyan ng inumin ay para lamang sa mga parokyano ng establisyemento, hindi sa mga customer sa kalye.

### Pasilidad/Istruktura:

- Ang lahat ng ibabaw ay dapat makinis at madaling linisin, kabilang na ang sahig.
- Ang damo at/o lupang sahig ay hindi pinapayagan.
- Ang pinagmumulan ng tubig ay dapat aprubado gayundin ang pagtatapon ng maduming tubig.
- Ang permanenteng proteksyon sa itaas ay dapat umabot sa bahagi kung saan isiniserbisyo ang pagkain at itayo nang solido, matibay, hindi sumisipsip at nalilinis ang pagkakagawa. Gayunpaman, pinapayagan ang awning para sa pansamantalang setup.



- Sa mga panahong sarado, ang bar at lahat ng pagkain, mga kubyertos, at iba pang mga aytem ay dapat protektado mula sa kontaminasyon.
- Ang may tubong lababong hugasan ng kamay ay kinakailangan para sa mga permanenteng pasilidad. Ang pansamantalang hugasan ng kamay ay pinapayagan sa mga portable bar.
- Ang lahat ng mga ibabaw ay dapat linisin araw-araw bago magbukas.

# Pagsisilbi ng Inumin sa Labas, pagpapatuloy

## Paghahanda/Pagseserbisyo ng Pagkain:

- Ang lahat ng paghahanda ay dapat isagawa sa loob ng pangunahin at lisensyadong establisyementong nagseserbisyo ng pagkain, gaya ng paghihiwa ng mga lemon at palamuti. Ang pagdaragdag ng mga sangkap sa inumin, gaya ng gatas sa White Russian o tinadtad na sangkap para sa smoothie ay papayagan.
- Ang anumang uri ng inumin ay maaaring isalin sa panlabas na lokasyon kabilang ang mga pinaghalong inumin, granita at espresso.
- Maaaring kumuha ang mga consumer mula sa mga yunit na lalagyan ng inumin na nakatutugon sa code, gaya ng mga makinang lalagyan ng soda (4-204.13).
- Ang operasyon ay dapat subaybayan ng mga empleyado sa lahat ng oras.
- Ang mga cooler/kahon ng yelo ay hindi pinapayagan.

## Imbakan:

- Ang lahat ng pagkain ay dapat alisin sa bar sa pagtatapos ng operasyon araw-araw maliban kung ang mga yunit ng pagpapalamig ay masisiguro o mapoprotektahan.
- Ang kagamitan at mga aytem na pang-isahanng serbisyo ay maaaring manatili sa labas kung sigurado ang pagka-lock sa mga ito, mga kabinet na weatherproof at hindi napapasok ng daga.

