

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 20

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

الطهي في الأماكن الخارجية

- لا يجوز للعلاء خدمة أنفسهم بأنفسهم
- يجوز توزيع التوابل غير المشتبه في سلامتها في مناطق الطهي الخارجية
- يتعين مراقبة عمليات الطهي الخارجية بواسطة موظفي تقديم الأطعمة
- يتعين تجهيز مناطق الطهي الخارجية أو إقامتها بجانب حوض غسل اليدين المتصل بنظام الصرف ما لم تشيد بشكل دائم
- تود العديد من المطاعم إضافة خدمات الطهي الخارجية إلى منشأتها. تتضمن مناطق الطهي الخارجية المناسبة استخدام معدات الشواء، أو المواقد، أو أفران التندوري، أو حفر الشواء، أو معدات الطهي الأخرى المماثلة.

لا تتضمن عملية الطهي الخارجية استخدام المعدات التي من قبيل الشوايات العلوية المسطحة أو صواني الشواء، أو المقالي، أو طاولات البخار، أو أجهزة الطهي، أو التخزين أو الحفظ الأخرى المصممة أو التي تستهدف الاستخدام داخل منشآت تقديم الأطعمة.



يتعين حماية الأطعمة المطهية في معدات الطهي المستخدمة في المناطق الخارجية من التلوث في جميع الأوقات

- لا يمكن الغرض من خدمات الطهي الخارجية في زيادة سعة إنتاج المنشأة من خلال التحايل على القواعد التي تسري على منشآت الطهي الداخلية.
- يتعين على كل منشأة مرخصة أن تخطر سلطة الصحة العامة المحلية قبل إنشاء/تشغيل منطقة طهي خارجية.
- لا يجوز إجراء أي من أعمال التحضير، أو التجميع، أو التخزين، أو تقديم الأطعمة في مناطق الطهي الخارجية. يتعين تنفيذ جميع عمليات التقطيع، والخبز، والخلط، وما إلى ذلك داخل المنشأة المرخصة.
- يجوز خدمة العلاء مباشرة في مناطق الطهي الخارجية في حالة تقسيم الأطعمة من أجل التقديم الفوري

الاشتراطات التشغيلية:

- لا يجوز إجراء أي من أعمال التحضير، أو التجميع، أو التخزين، أو تقديم الأطعمة في مناطق الطهي الخارجية. يتعين تنفيذ جميع عمليات التقطيع، والخبز، والخلط، وما إلى ذلك داخل المنشأة المرخصة.
- يجوز خدمة العلاء مباشرة في مناطق الطهي الخارجية في حالة تقسيم الأطعمة من أجل التقديم الفوري

قواعد ولاية أوريغون الإدارية

رقم 333-150-0000

الفصل 3-201.18

(A) يُسمح للمنشآت الغذائية بالطهي وتوزيع المشروبات خارجياً باعتبار ذلك جزءاً من تشغيلها متى تمت هذه الأعمال داخل مباني المنشأة. بند أساسي ذو أولوية

(B) لا يلزم تسييج المناطق الخارجية المستخدمة في عملية الطهي وتوزيع المشروبات ما لم يكن تسييجها ضرورياً لحماية الأطعمة من التلوث. يتعين تصميم عملية الطهي وتوزيع المشروبات خارجياً على نحو يضمن حماية الأطعمة، والمعدات، ومستلزمات الطهي، والأدوات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة والبند الأخرى من التلوث أثناء فترات التوقف عن التشغيل.

(C) يتعين تجهيز مناطق الطهي الخارجية وتوزيع المشروبات أو إقامتها بجانب حوض غسل اليدين المتصل بنظام الصرف. قد توفر مناطق الطهي الخارجية وعمليات توزيع المشروبات غير المشيدة بشكل دائم نظاماً لغسل اليدين يلي اشتراطات البند 203.11-5(C) في حالة اعتماده بواسطة السلطة التنظيمية. بند أساسي ذو أولوية

(D) تقتصر مناطق الطهي الخارجية على استخدام معدات الشواء، أو المواقد، أو أفران التندوري، أو حفر الشواء، أو معدات الطهي الأخرى المماثلة. لا يُسمح باستخدام المعدات التي من قبيل الشوايات العلوية المسطحة أو صواني الشواء، أو المقالي، أو طاولات البخار، أو أجهزة الطهي، أو التخزين أو الحفظ الأخرى المصممة أو التي تستهدف الاستخدام داخل منشآت تقديم الأطعمة. بند أساسي ذو أولوية

(E) بخلاف طهي الطعام، لا يمكن إجراء أي من أعمال التحضير، أو التجميع، أو التخزين، أو تقديم الأطعمة في مناطق الطهي الخارجية. يجوز توزيع التوابل غير المشتبه في سلامتها في مناطق الطهي الخارجية. بند أساسي ذو أولوية

(F) يجوز خدمة الموظفين أو العلاء مباشرة في مناطق الطهي الخارجية في حالة تقسيم الأطعمة من أجل التقديم الفوري. لا يجوز للعلاء خدمة أنفسهم بأنفسهم في عملية الطهي الخارجية.

(G) قد يتضمن توزيع المشروبات الخارجية المشروبات الكحولية والمشروبات الأخرى. يجوز للعلاء خدمة أنفسهم بأنفسهم بالحصول على ما يرغبون في تناوله من معدات توزيع المشروبات التي تلي اشتراطات البند 204.13-4.

(H) يتعين مراقبة عمليات الطهي الخارجية وتوزيع المشروبات بواسطة موظفي تقديم الأطعمة.

(I) لا يستبعد القسم 201.18-3 تقديم الأطعمة المعدة داخل المنشأة للعلاء في المناطق الخارجية.