

# 食品法規資料概覽 #20

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。<sup>Pf</sup>

(B) 除非有必要保護食品不受污染、否則戶外烹調和飲料配餐作業無須封閉。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。

(C) 戶外烹飪和飲料配餐作業必須配備或位於管道洗手槽附近。非永久建造的戶外烹飪和飲料配餐作業、經監管部門批准、可提供符合 5-203.11(C) 要求的洗手系統。<sup>Pf</sup>

(D) 戶外烹飪應限於使用燒烤、爐底烤箱、烤爐、燒烤坑或其他類似的烹飪設備。禁止使用設計或打算在食品服務機構內使用的設備、如平頂烤架或煎鍋、炒鍋、蒸氣台或其他烹飪、存放或儲存設備。<sup>Pf</sup>

(E) 除烹煮食物外、不得在戶外烹煮作業中製備、組裝、儲存或服務食品。無潛在危險 (非 TCS) 的調味品可以在戶外烹煮作業中配送。<sup>Pf</sup>

(F) 如果食品是以即時服務作為配餐、則可以直接從戶外烹飪作業、服務僱員或消費者。消費者不得從戶外烹飪作業中自助服務。

(G) 戶外飲料送餐可能包括酒精飲料和其他飲料。消費者可以從符合 4- 204.13 要求的飲料配餐設備中自助服務。

(H) 戶外烹飪和飲料送餐作業必須由食物服務僱員監督。

(I) 第 3-201.18 條並不排除機構內部製備的食品在戶外座位區向消費者提供服務。

## 戶外烹飪

許多餐廳都想在其設施中加入戶外烹飪的元素。適當的戶外烹飪設施包括燒烤、爐底烤箱、烤爐、燒烤坑或其他類似的烹飪設備。

戶外烹飪不包括使用設計或打算在食品服務機構內使用的設備、如平頂烤架或煎鍋、炒鍋、蒸氣台或其他烹飪、存放或儲存設備。

戶外烹飪的目的不是透過規避適用於室內烹飪設施的規範來提升生產能力。

**在建造/經營戶外烹飪區之前、每個持證設施皆必須通知當地公共衛生當局。**

### 作業要求:

- 不得在戶外烹飪作業中製備、組裝、儲存或供應食品。所有剁碎、裹粉、混合等作業…必須在嚴格管制的設施內進行
- 如果食品是以即時服務作為配餐、則可以直接從戶外烹飪作業服務消費者
- 消費者不得自助服務

- 無潛在危險 (非 TCS) 的調味品可以配送
- 戶外烹飪作業必須由食物服務僱員監督
- 戶外烹飪作業必須配備或位於管道洗手槽附近、除非它們非為永久性建設



**在戶外烹飪設備中烹煮的食品須始終不受污染**

- 所有戶外烹飪設備必須由食品安全/食品級材料建造
- 設施中必須有足夠的空間和設施來製備和存放來自戶外烹飪作業的額外食物
- 在運輸和烹飪過程中使用有蓋的容器、包裝等來保護食物。