

खाद्य संहिता तथ्य पाना #20

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-201.18

(A) खाद्य प्रतिष्ठानका परिसरहरूमा बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण गर्ने कार्य गर्दा उक्त कार्यलाई खाद्य प्रतिष्ठानले सञ्चालनको भागको रूपमा अनुमति दिने छ।^{१४}

(B) खानालाई दूषित हुनबाट सुरक्षित गर्न आवश्यक नभएसम्म बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण गर्ने कार्यको संलग्नता आवश्यक छैन। बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण कार्य सञ्चालनमा नभएको बेलामा खाना, उपकरण, भाडाकुँडा, एक पटकको प्रयोगका वस्तु र अन्य वस्तुहरूलाई दूषित हुनबाट सुरक्षित गर्न डिजाइन गरिएको हुनुपर्छ।

(C) बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण कार्यहरू प्लम्ब गरिएको हात धुने सिङ्कसँग लगाइएको वा छेउमा अवस्थित हुनुपर्छ। नियामक अधिकारीद्वारा अनुमोदन गरिएको छ भने स्थायी रूपमा निर्माण नगरिएका बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण कार्य 5-203.11(C) का आवश्यकताहरू पूरा गर्ने हात धुने प्रणाली उपलब्ध गराउन सक्छ।^{१५}

(D) बाहिर खाना पकाउने कार्यमा बाबैक्यु, भट्टी चुल्हो, तन्दूरी चुल्हो, बाबैक्यु पिट वा अन्य समान खाना पकाउने उपकरणको प्रयोगमा सीमित हुने छ। खाद्य सेवा प्रतिष्ठानभित्र प्रयोग गर्नका लागि डिजाइन गरिएको वा अभिप्रेरित गरिएको फ्ल्याट टप ग्रिल वा ग्रिडल, वोक्स, स्टिमटेबल वा अन्य खाना पकाउने, भण्डारण गर्ने वा राख्ने जस्ता उपकरणको प्रयोग गर्न अनुमति छैन।^{१६}

(E) बाहिर खाना पकाउने कार्यमा खाना पकाउनेभन्दा कुनै अन्य तयारी, भेला, भण्डारण वा खानाको सेवा गर्न सकिँदैन। गैर-सम्भावित हानिकारक (non-TCS) मसलाहरू बाहिर खाना पकाउने कार्यमा वितरण गर्न सकिन्छ।^{१७}

(F) खाना तत्काल सेवाका लागि भाग लगाइएको छ भने कर्मचारी वा उपभोक्ताहरूलाई बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट सीधै दिन सकिन्छ। उपभोक्ताहरूले बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट आफूलाई सभै गर्न सक्दैनन्।

(G) खाना तत्काल सेवाका लागि भाग लगाइएको छ भने कर्मचारी वा उपभोक्ताहरूलाई बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट सीधै दिन सकिन्छ।

उपभोक्ताहरूले बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट आफूलाई सभै गर्न सक्दैनन् 4-204.13।

(H) बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण कार्य खाद्य सेवा कर्मचारीहरूद्वारा निरीक्षण गरिनुपर्छ।

(I) खण्ड 3-201.18 ले बाहिर बस्ने क्षेत्रहरूमा भएका उपभोक्ताहरूलाई प्रतिष्ठानभित्र तयार गरिएका खानाहरूको सेवा रोक्दैन।

बाहिर खाना पकाउने

धेरैजसो रेस्टुरेन्टहरूले आफ्नो सुविधामा बाहिर खाना पकाउने तत्व थप्न चाहन्छन्। उपयुक्त बाहिर खाना पकाउने सुविधाहरूमा बाबैक्यु, भट्टी ओभन, तन्दूरी ओभन, बाबैक्यु पिट वा अन्य समान खाना पकाउने उपकरणहरू समावेश छन्।

बाहिर खाना पकाउनेमा खाद्य सेवा प्रतिष्ठानभित्र प्रयोग गर्नका लागि डिजाइन गरिएको वा अभिप्रेरित गरिएको फ्ल्याट टप ग्रिल वा ग्रिडल, वोक्स, स्टिमटेबल वा अन्य खाना पकाउने, भण्डारण गर्ने वा राख्ने जस्ता उपकरणको प्रयोग समावेश छैन।

बाहिरी खाना पकाउने उद्देश्य भनेको भित्री खाना पकाउने सुविधाहरूमा लागू हुने संहिता बेवास्ता गरेर सुविधाको उत्पादन क्षमता बढाउनु होइन।

प्रत्येक इजाजतपत्र प्राप्त सुविधाले बाहिर खाना पकाउने क्षेत्र निर्माण/सञ्चालन गर्नुअघि स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीलाई सूचित गर्नुपर्छ।

सञ्चालनात्मक आवश्यकताहरू

- बाहिर खाना पकाउने कार्यमा कुनै अन्य तयारी, भेला, भण्डारण वा खानाको सेवा गर्न सकिँदैन। सबै चपिड, ब्रेडिड, मिक्सिड आदि... इजाजतपत्र प्राप्त सुविधा भित्र गर्नुपर्छ
- खाना तत्काल सेवाका लागि भाग लगाइएको छ भने ग्राहकहरूलाई बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट सीधै दिन सकिन्छ।
- ग्राहकहरू आफैले चाहेको लिन

सक्नुहुन्छ

- गैर-सम्भावित हानिकारक (गैर-TCS) मसलाहरू वितरण गर्न सकिन्छ
- बाहिर खाना पकाउने कार्यहरू खाद्य सेवा कर्मचारीहरूद्वारा निरीक्षण गरिनुपर्छ
- बाहिर खाना पकाउने कार्यहरू स्थायी रूपमा निर्मा नभएसम्म प्लम्बेड हात धुने सिङ्कसँग लगाइएको वा छेउमा अवस्थित हुनुपर्छ



बाहिर खाना पकाउने उपकरणमा पकाइएको खानालाई जहिले पनि दूषित हुनबाट सुरक्षित राख्नुपर्छ

- बाहिर खाना पकाउने सबै उपकरण खानाको सुरक्षा/खाद्य ग्रेडका सामग्रीहरूबाट निर्माण गरिएको हुनुपर्छ
- बाहिर खाना पकाउने कार्यबाट थप खाना तयार गर्न र राख्नका लागि सुविधामा पर्याप्त ठाउँ र सुविधाहरू हुनुपर्छ
- ढुवानीको समयमा खाना सुरक्षित गर्नुहोस् र ढाकिएका कन्टेनरहरू, ज्यापिड आदि... गरेर खाना पकाउनुहोस्