

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 20

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.18

(A) Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения заведением общественного питания должны быть разрешены в составе других операций, при условии, что они выполняются на территории этого заведения.<sup>Pf</sup>

(B) Огораживать место, где производится приготовление пищи и розлив напитков вне помещения, не обязательно, если это не требуется для защиты продуктов питания от загрязнения. Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения должны быть организованы так, чтобы защитить продукты питания, оборудование, посуду, столовые приборы, одноразовые и другие предметы от загрязнения, когда они не используются.

(C) Места для приготовления пищи и розлива напитков вне помещения должны быть оборудованы подключённым к водопроводу и канализации ручным или автоматическим мытьём рук, соответствующую требованиям параграфа 5-203.11(C), если это одобрено надзорным органом.<sup>Pf</sup>

(D) Приготовление пищи вне помещения должно ограничиваться использованием мангалов, подовых печей, тандыров, ям для барбекю и другого подобного оборудования для приготовления пищи. Запрещается использовать оборудование, такое как грили и гридлы с плоской поверхностью, воки, паровые столы и другие устройства для приготовления, хранения или временного хранения продуктов питания, созданные или предназначенные для использования в помещениях заведения общественного питания.<sup>Pf</sup>

(E) За исключением тепловой обработки продуктов питания, все остальные операции предварительного приготовления, сервировки, хранения и обработки пищи вне помещения запрещены. В местах приготовления пищи вне помещения разрешается добавлять в пищу приправы, не являющиеся потенциально опасными.<sup>Pf</sup>

(F) Если продукты питания разделены на порции для немедленного употребления, их разрешается подавать работникам и посетителям непосредственно после приготовления. Посетителям запрещается самостоятельно брать себе пищу, приготовленную вне помещения.

(G) Вне помещения разрешается разливать алкогольные и другие напитки. Посетителям разрешается самостоятельно наливать себе напитки из оборудования, соответствующего требованиям раздела 4-204.13.

(H) За приготовлением пищи и розливом напитков вне помещения обязан следить работник общественного питания.

(I) Раздел 3-201.18 не запрещает подачу продуктов питания, приготовленных в помещениях заведения, посетителям на открытых террасах.

## Приготовление пищи на открытом воздухе

Многие рестораны хотели бы добавить в свой арсенал элементы приготовления пищи на улице. Разрешёнными приспособлениями для приготовления пищи вне помещения являются мангалы, подовые печи, тандыры, ямы для барбекю и другое подобное оборудование для приготовления пищи.

Для приготовления пищи вне помещения запрещается использовать оборудование, такое как грили и гридлы с плоской поверхностью, воки, паровые столы и другие устройства для приготовления, хранения или временного хранения продуктов питания, созданные или предназначенные для использования в помещениях заведения общественного питания.

Целью приготовления пищи вне помещения не является увеличение производительности заведения за счёт обхода нормативов, действующих для закрытых кухонь.

**Перед тем, как начать организацию или эксплуатацию зоны для приготовления пищи вне помещения, каждое лицензированное заведение обязано уведомить местный департамент здравоохранения.**

### Требования к работе:

- Предварительное приготовление, сервировка, хранение и обработка пищи вне помещения запрещены. Все операции нарезки, обваливания в хлебных крошках, смешивания и т. д. должны проводиться в помещениях лицензированного заведения
- Если продукты питания разделены на порции для немедленного употребления, их разрешается подавать посетителям непосредственно после приготовления

- Посетителям запрещается брать себе пищу самостоятельно
- Разрешается добавлять в пищу приправы, не являющиеся потенциально опасными
- За приготовлением пищи вне помещения обязан следить работник общественного питания
- Места для приготовления пищи вне помещения, за исключением временных, должны быть оборудованы подключённым к водопроводу и канализации ручным или автоматическим мытьём рук рядом с таким ручным мытьём



*Продукты питания, которые готовятся вне помещения, должны быть всё время защищены от загрязнения*

- Всё оборудование для приготовления пищи вне помещения должно быть изготовлено из безопасных материалов, совместимых с продуктами питания
- В заведении должно быть достаточно места и оборудования для предварительной подготовки и временного хранения дополнительных продуктов питания, приготовленных вне помещения
- Во время транспортировки и тепловой обработки продукты питания следует защищать с помощью закрытых контейнеров, обёртки и т. д...