

Hoja de datos N.º 20 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAD 333-150-0000, CAPÍTULO 3-201.18

(A) Se permite la cocción y el expendio de bebidas en exteriores de un establecimiento de alimentos como parte de su operación cuando se los realice en sus instalaciones.^{Pf}

(B) No se requiere encerrar la operación de cocción y expendio de bebidas, a menos que sea necesario para proteger los alimentos contra la contaminación. La operación de cocción y servicio de bebidas en exteriores debe estar diseñada de tal manera que proteja los alimentos, equipos, utensilios, artículos desechables y otros elementos contra la contaminación cuando no estén en operación.

(C) Las operaciones de cocción y servicio de bebidas en exteriores deben estar equipadas con o junto a un lavamanos con conexión de plomería. Las operaciones de cocción y servicio de bebidas en exteriores que no estén diseñadas de manera permanente pueden proporcionar un sistema de lavamanos que cumpla con los requerimientos de la sección 5-203.11(C) si la autoridad reguladora lo aprueba.^{Pf}

(D) La cocción en exteriores se debe limitar al uso de un asador, un fogón, un horno tandoori, una parrilla u otro equipo de cocción similar. No se permite el uso de equipos como planchas, woks, mesas de vapor u otros aparatos de cocción, almacenamiento o preservación diseñados para su uso en el interior de un establecimiento de servicio alimentario.^{Pf}

(E) Además de cocinar alimentos, no se debe realizar ninguna preparación, montaje, almacenamiento o servicio de alimentos en la operación de cocción en exteriores. Los condimentos no potencialmente peligrosos se pueden utilizar en la operación de cocción en exteriores.^{Pf}

(F) Se puede servir a los empleados o los consumidores directamente desde la operación de cocción en exteriores si los alimentos se racionan para su servicio inmediato. Los consumidores no deben autoservirse de la operación de cocción en exteriores.

(G) El servicio de bebidas en exteriores puede incluir bebidas alcohólicas y de otro tipo. Los consumidores pueden autoservirse del equipo expendedor de bebidas que cumpla con los requerimientos de la sección 4-204.13.

(H) Las operaciones de cocción y servicio de bebidas en exteriores deben ser supervisadas por los empleados del servicio de alimentos.

(I) La sección 3-201.18 no prohíbe servir alimentos preparados en el interior del establecimiento a los consumidores que se encuentran en áreas de servicio en exteriores.

Cocción en exteriores

A muchos restaurantes les gustaría agregar un elemento de cocción al aire libre a sus instalaciones. Las instalaciones adecuadas de cocción en exteriores incluyen un asador, un fogón, un horno tandoori, una parrilla u otro equipo de cocción similar.

La cocción en exteriores no incluye el uso de equipos como planchas, woks, mesas de vapor u otros aparatos de cocción, almacenamiento o preservación diseñados para su uso en el interior de un establecimiento de servicio alimentario.

El objetivo de la cocción en exteriores no es aumentar la capacidad de producción del establecimiento eludiendo los códigos aplicables a las instalaciones de cocción en interiores.

Cada establecimiento con licencia debe informar a la autoridad de salud pública local antes de construir/operar un área de cocción en exteriores.

Requerimientos operativos:

- No se debe realizar ninguna preparación, montaje, almacenamiento o servicio de alimentos en la operación de cocción en exteriores. Todo el picado, empanizado, mezclado, etc. se debe realizar dentro del establecimiento con licencia
- Se puede servir a los clientes directamente desde la operación de cocción en exteriores si los alimentos se racionan para su servicio inmediato
- Los clientes no deben autoservirse

- Se pueden utilizar condimentos no potencialmente peligrosos
- Las operaciones de cocción en exteriores deben ser supervisadas por los empleados del servicio de alimentos
- Las operaciones de cocción en exteriores deben estar equipadas con o junto a un lavamanos con conexión de plomería, a menos que las operaciones no estén construidas permanentemente



Los alimentos cocinados en el equipo de cocción en exteriores se deben proteger contra la contaminación en todo momento

- Todo el equipo de cocción en exteriores se debe diseñar con materiales de uso alimentario/higiénicos para los alimentos
- Debe haber un espacio e instalaciones adecuadas en el establecimiento para preparar y preservar los alimentos adicionales de la operación de cocción en exteriores
- Proteja los alimentos durante el transporte y la cocción en recipientes con tapa, envolturas u otras protecciones.