

Інформаційний бюлетень №20 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ОАР 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.18

(А) Приготування їжі на відкритому повітрі та роздача напоїв відповідним закладом харчування дозволяється в рамках роботи, що проводиться на території такого закладу.^{Pr}

(В) Огородження процесу приготування їжі та роздачі напоїв на відкритому повітрі не вимагається, якщо це не потрібно для захисту харчових продуктів від забруднення. Процес приготування їжі та роздачі напоїв на відкритому повітрі має бути розроблений таким чином, щоб захистити їжу, обладнання, посуд, одноразові та інші предмети від забруднення, коли вони не використовуються.

(С) Місце приготування їжі та роздачі напоїв на відкритому повітрі має бути обладнане водопровідною раковиною для миття рук або знаходитися поруч з нею. Місце приготування їжі та роздачі напоїв на відкритому повітрі, що не є капітально зведеною (стаціонарною) спорудою, може забезпечити систему миття рук, яка відповідає вимогам 5-203.11(С), якщо це затверджено регуляторним органом.^{Pr}

(D) Приготування їжі на відкритому повітрі має обмежуватися використанням барбекю, подової печі, печі тандурі, ями для барбекю або іншого подібного обладнання для приготування їжі. Забороняється використання такого обладнання, як грилі з плоским верхом або сковороди, воки, парові столи чи інші пристрої для приготування, зберігання чи утримання їжі, розроблені або призначені для використання всередині закладу громадського харчування.^{Pr}

(Е) За місцем приготування їжі на відкритому повітрі забороняється готувати, складати, зберігати або подавати харчові продукти, крім їжі, що готується. За місцем приготування їжі на відкритому повітрі можна видавати (не-TCS) приправи, які не є потенційно небезпечними.^{Pr}

(F) Працівники або споживачі можуть обслуговуватися безпосередньо за місцем приготування їжі на відкритому повітрі, якщо їжа розділена на порції для негайного споживання. Самообслуговування споживачів за місцем приготування їжі на відкритому повітрі не дозволяється.

(G) Роздача напоїв на відкритому повітрі може включати алкогольні та інші напої. Дозволяється самообслуговування споживачів з використанням обладнання для роздачі напоїв, яке відповідає вимогам 4-204.13.

(H) Приготування їжі на відкритому повітрі та роздача напоїв мають контролюватися працівниками закладу харчування.

(I) Розділ 3-201.18 не забороняє подавати споживачам на відкритих майданчиках з місцями для сидіння страви, приготовлені всередині закладу.

Приготування на відкритому повітрі

Багато ресторанів хотіли б розширити можливості своїх закладів, щоб пропонувати своїм відвідувачам їжу, приготовлену на відкритому повітрі. Відповідне обладнання для приготування їжі на відкритому повітрі включає барбекю, подові печі, печі тандурі, ями для барбекю або інше подібне обладнання для приготування їжі.

Приготування їжі на відкритому повітрі не передбачає застосування такого обладнання, як грилі з плоским верхом або сковороди, воки, парові столи чи інші пристрої для приготування, зберігання чи утримання їжі, розроблені або призначені для використання всередині закладу громадського харчування.

Мета приготування їжі на відкритому повітрі не полягає в тому, щоб збільшити виробничу потужність закладу шляхом обходу вимог, що застосовуються до приготування їжі в приміщенні.

Кожний ліцензований заклад повинен повідомити місцевий орган охорони здоров'я перед будівництвом/початком експлуатації зони для приготування їжі на відкритому повітрі.

Операційні вимоги:

- За місцем приготування їжі на відкритому повітрі забороняється готувати, складати, зберігати або подавати харчові продукти. Всі операції, пов'язані з подрібненням, паніруванням, змішуванням тощо, мають виконуватися всередині ліцензованого закладу
- Споживачі можуть обслуговуватися безпосередньо за місцем приготування їжі на відкритому повітрі, якщо їжа розділена на порції для негайного обслуговування
- Самообслуговування споживачів не дозволяється

- Можна видавати (не-TCS) приправи, які не є потенційно небезпечними
- Приготування їжі на відкритому повітрі має контролюватися працівниками закладу харчування
- Місце приготування їжі на відкритому повітрі, що не є капітально зведеною (стаціонарною) спорудою, має бути обладнане водопровідною раковиною для миття рук або знаходитися поруч з нею



Їжа, приготовлена з використанням обладнання для приготування їжі на відкритому повітрі, має бути постійно захищена від забруднення

- Усе обладнання для приготування їжі на відкритому повітрі має бути виготовлено з безпечних для харчових продуктів матеріалів
- На відповідному об'єкті має бути достатньо місця та технічних засобів для приготування та зберігання додаткових продуктів харчування, отриманих під час приготування їжі на відкритому повітрі
- Захищайте їжу під час її транспортування та приготування, використовуючи закриті контейнери, обгортання тощо...

Програма профілактики захворювань харчового походження

Листопад 2014 р.

Oregon
Health
Authority