

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #20

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-201.18

(A) Cơ sở thực phẩm được phép nấu ăn ngoài trời và pha chế đồ uống và đây được coi như một phần của hoạt động khi được tiến hành trong khuôn viên của cơ sở thực phẩm.^{pr}

(B) Không cần che cơ sở nấu ăn và pha chế đồ uống ngoài trời trừ khi cần thiết để bảo vệ thực phẩm khỏi bị nhiễm bẩn. Hoạt động nấu ăn và pha chế đồ uống ngoài trời phải được thiết kế để bảo vệ thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, dụng cụ dùng một lần và các vật dụng khác không bị nhiễm bẩn khi không hoạt động.

(C) Các hoạt động nấu ăn và pha chế đồ uống ngoài trời phải được trang bị hoặc nằm liền kề với bồn rửa tay. Các hoạt động nấu ăn và pha chế đồ uống ngoài trời không được xây dựng cố định có thể cung cấp hệ thống rửa tay đáp ứng các yêu cầu của điều 5-203.11

(D) Việc nấu ăn ngoài trời sẽ được giới hạn trong việc sử dụng lò nướng, lò nướng cách nhiệt, lò nướng tandoori, lò nướng thịt hoặc các thiết bị nấu ăn tương tự khác. Không được phép sử dụng các thiết bị như vỉ nướng hoặc vỉ nướng trên mặt phẳng, chảo, bàn hấp hoặc các thiết bị nấu ăn, bảo quản hoặc đựng khác được thiết kế hoặc dự định sử dụng bên trong cơ sở dịch vụ ăn uống.^{pr}

(E) Ngoài việc nấu chín thực phẩm, không được chuẩn bị, lắp ráp, cất giữ hoặc phục vụ thực phẩm khi hoạt động nấu ăn ngoài trời. Các loại gia vị không tiềm ẩn nguy cơ (Non-potentially hazardous, TCS) có thể được sử dụng khi hoạt động nấu ăn ngoài trời.^{pr}

(F) Nhân viên hoặc người tiêu dùng có thể được phục vụ trực tiếp từ hoạt động nấu nướng ngoài trời nếu thức ăn được chia phần để phục vụ ngay lập tức. Người tiêu dùng không được tự phục vụ khi nấu ăn ngoài trời.

(G) Pha chế đồ uống ngoài trời có thể bao gồm đồ uống có cồn và các loại đồ uống khác. Người tiêu dùng có thể tự phục vụ từ thiết bị pha chế đồ uống đáp ứng các yêu cầu của điều 4 - 204.13.

(H) Các hoạt động pha chế đồ uống và nấu ăn ngoài trời phải được giám sát bởi nhân viên phục vụ ăn uống.

(I) Phần 3-201.18 không ngăn cấm việc phục vụ thực phẩm được chế biến bên trong cơ sở cho người tiêu dùng tại các khu vực tiếp khách ngoài trời.

Nấu ăn ngoài trời

Nhiều nhà hàng muốn thêm một thành phần nấu ăn ngoài trời vào cơ sở của họ. Các phương tiện nấu ăn bên ngoài thích hợp bao gồm lò nướng thịt, lò nướng cách nhiệt, lò nướng tandoori, lò nướng thịt hoặc các thiết bị nấu ăn tương tự khác.

Không được phép sử dụng các thiết bị như vỉ nướng hoặc vỉ nướng trên mặt phẳng, chảo, bàn hấp hoặc các thiết bị nấu ăn, bảo quản hoặc đựng khác được thiết kế hoặc dự định sử dụng bên trong cơ sở dịch vụ ăn uống.

Mục đích của việc nấu ăn ngoài trời không phải là để tăng khả năng sản xuất của cơ sở bằng cách phá vỡ các luật áp dụng cho các cơ sở nấu ăn trong nhà.

Mỗi cơ sở được cấp phép phải thông báo cho cơ quan y tế công cộng địa phương trước khi xây dựng/ vận hành khu vực nấu ăn ngoài trời.

Yêu cầu hoạt động:

- Không được chuẩn bị, lắp ráp, bảo quản hoặc phục vụ thực phẩm tại hoạt động nấu ăn ngoài trời. Tất cả các hoạt động băm nhỏ, tẩm bột, trộn, v.v. phải được thực hiện bên trong cơ sở được cấp phép
- Khách hàng có thể được phục vụ trực tiếp từ hoạt động nấu nướng ngoài trời nếu thức ăn được chia nhỏ để phục vụ ngay lập tức
- Khách hàng không được tự phục vụ

- Các loại gia vị không tiềm ẩn nguy cơ (không TCS) có thể được sử dụng
- Các hoạt động nấu nướng ngoài trời phải được giám sát bởi nhân viên phục vụ ăn uống
- Các hoạt động nấu nướng ngoài trời phải được trang bị, hoặc nằm liền kề với bồn rửa tay nếu không được xây dựng cố định
- Tất cả các thiết bị nấu nướng ngoài trời phải được xây dựng từ vật liệu an toàn thực phẩm/ cấp thực phẩm



Thực phẩm được nấu trong thiết bị nấu nướng ngoài trời phải luôn được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn

- Phải có đủ không gian và phương tiện trong cơ sở để chuẩn bị và lưu trữ thực phẩm bổ sung cho hoạt động nấu ăn ngoài trời
- Bảo vệ thực phẩm trong quá trình vận chuyển và nấu nướng bằng các hộp có nắp đậy, bao gói, v.v.