

# 食品规范情况说明书 (25)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 1-201.10 章

“联合食品服务机构”是指位于单一结构或单一场所内的任何食品机构，其从事的业务符合俄勒冈州卫生局和俄勒冈州农业部的许可或检查要求，且同一经营者受共同的业务监管。

### 公共卫生原因：

专业工艺超出《食品卫生条例》的范畴，需要不同的培训和认证才能评估。由于 ODA 负责授权和检查加工商，员工已接受必要的培训和认证，能够检查这些类型的专业工艺。为了检查管辖范围内的少数食品机构，利用现有资源比让县级工作人员接受培训更有效。

## 食品服务机构的特殊工艺

如果食品服务机构执行专业工艺，则其可能会受当地公共卫生局 (LPHA) 和俄勒冈州农业部 (ODA) 的监管。

许多工艺要求餐厅持有县政府颁发的许可证，现在他们还需要单独从 ODA 获得专业工艺所需的许可证。

在这些食品机构中，ODA 将只授权和检查特殊工艺，LPHA 将授权和检查其余操作。

移动设备只在持牌小卖部执行特殊处理。

### 需要 OHA 变更的工艺：

- **肉类腌制**— 在肉类、干发酵香肠和低水活度产品（如意大利熏火腿）中添加亚硝酸盐/硝酸盐
- **现场发芽**— 完全煮熟供应
- **现场酸化寿司饭**
- 《食品卫生条例》要求之外的**低氧包装业务**
- 《食品卫生条例》以外的其他食品处理业务

有关变更过程的更多信息，请访问：[www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### 需要 ODA 许可证的工艺：

- **酸化食品加工**— 一种添加了酸或酸性食品的低酸性食品，其平衡 pH 值为 4.6 或更低，水活度大

于 0.85。这些食品耐储藏，如莎莎酱、烧烤酱和调味品，通过瓶装来延长保质期或用于零售。不包括大米的酸化。

- **现场发芽**— 在食品机构中供应生产品
- **海鲜加工**— 将鱼/鱼产品包装/出售给其他持牌食品机构或场外销售
- **果汁加工**— 将果汁和果汁产品包装/出售给其他持牌食品机构或场外销售
- **低酸罐头食品加工**— 任何 pH 值大于 4.6 且水活度大于 0.85 的食品，例如青豆。这在餐厅中很少见，因为所需加工设备尺寸庞大且成本高昂
- **乳制品加工**— 将乳制品包装/出售给其他持牌食品机构或场外销售。非乳制品冷冻甜点无需获得 ODA 单独的许可证。

如果食品机构选择执行这些特殊工艺之一，首先要在 LPHA 与 ODA 检查员之间达成共识。两个机构的检查员将讨论特殊工艺，并就哪个机构将为食品服务机构的每个部分提供许可和检查达成协议。

LPHA 发现食品机构中未获许可和/或未经授权的特殊工艺需要获得 ODA 的许可，应请经营者停止加工，并联系其当地 ODA 合作伙伴讨论操作过程。