

# खाद्य संहिताको तथ्य पाना #25

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
च्याप्टर 1-201.10

“मिश्रण खाद्य सेवा प्रतिष्ठान” को अर्थ एकल संरचना वा एकल क्षेत्रमा स्थित कुनै पनि खाद्य प्रतिष्ठान हो र दुवै ओरेगन स्वास्थ्य प्राधिकरण र ओरेगन कृषि विभागको इजाजतपत्र वा निरीक्षण गर्ने आवश्यकताहरूसँग सम्बन्धित क्रियाकलापहरूमा संलग्न छ र नियमन क्रियाकलापहरू एउटै सञ्चालकका लागि सामान्य हुन्छन्।

## जनस्वास्थ्य कारणहरू:

खाद्य स्वच्छता नियमहरू बाहिरका विशेषीकृत प्रक्रियाहरू विस्तृत गरियो र मूल्याङ्कन गर्नका लागि विभिन्न प्रशिक्षण र प्रमाणपत्रको आवश्यकता पर्दछ। ODA ले प्रोसेसरलाई अनुमति दिने र निरीक्षण गर्ने भएकाले, कर्मचारीले त्यस्ता प्रकारका विशेषीकृत प्रक्रियाहरू निरीक्षण गर्न आवश्यक प्रशिक्षण र प्रमाणपत्र पहिले नै प्राप्त गर्नुभएको छ। काउन्टीका कर्मचारीहरूले आफ्नो अधिकार क्षेत्रभित्र रहेका थोरै प्रतिष्ठानहरूको निरीक्षण गर्नका लागि तालिम प्राप्त गर्नुभन्दा पहिले नै उपलब्ध स्रोतहरू प्रयोग गर्नु थप प्रभावकारी छ।

## खाद्य सेवा प्रतिष्ठानमा रहेका विशेष प्रक्रियाहरू

खाद्य सेवा प्रतिष्ठानले विशेषीकृत प्रक्रिया सञ्चालन गरेमा यसलाई दुवै स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारी (LPHA) र ओरेगन कृषि विभाग (ODA) द्वारा व्यवस्थित गर्न सकिन्छ।

यी धेरै प्रक्रियाहरूलाई काउन्टीसँग आफ्नो हालको इजाजतपत्र कायम गर्न रेस्टुरेन्ट आवश्यक पर्छ तर अहिले उनीहरूलाई ODA बाट छुट्टै इजाजतपत्र साथै विशेषीकृत प्रक्रिया प्राप्त गर्न आवश्यक पर्ने छ।

यी प्रतिष्ठानहरूमा, ODA ले विशेष प्रक्रियालाई अनुमति दिने र निरीक्षण मात्र गर्ने छ र LPHA ले बाँकी कार्यलाई अनुमति दिने वा निरीक्षण गर्ने छ।

मोबाइल युनिटहरूले इजाजतपत्र प्राप्त कमिसरीमा मात्र विशेष प्रक्रिया गर्न सक्छन्।

### OHA बाट भिन्नता आवश्यक पर्ने प्रक्रियाहरू:

- **मासुको प्रयोग** – मासुमा नाइट्राइट/ नाइट्रेटहरू, प्रोसिउटो जस्तै सुक्खा किण्वित ससेज र कम पानी गतिविधि उत्पादनहरू थप्ने
- **साइटमा अंकुरित** – पूरा रूपमा पाकेको खाना सभ्र्न गर्ने
- सुशी चामलको **अन-साइट अम्लीकरण**
- **कम गरिएको अक्सिजन प्याकेजिङ** खाद्य स्वच्छता नियमका आवश्यकताहरू बाहिरका क्रियाकलापहरू
- खाद्य स्वच्छता नियमहरू बाहिरका अन्य खाद्य ह्याण्डल गर्ने क्रियाकलापहरू

भिन्न-भिन्न प्रक्रियाबारे थप जानकारीका लागि, निम्नमा जानुहोस्:  
[www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### ODA इजाजतपत्र आवश्यक प्रक्रियाहरू:

- **एसिडिफाइड खानाको प्रक्रिया** – एसिड वा एसिड खाना थपिने र सन्तुलन pH 4.6 वा सोभन्दा कम र 0.85 भन्दा बढी पानीको गतिविधि हुने कम एसिड भएको खाना।

यी साल्सा, बारबेक्यू सस र ड्रेसिङहरू जस्ता शल्फ स्थिर खानाहरू हुन् जसलाई शल्फ लाईफ विस्तार गर्न वा खुद्रा बिक्री गर्नका लागि बोतलमा राखिन्छ। यसमा चामलको अम्लीकरण पर्दैन।

- **साइटमा अंकुरित** – प्रतिष्ठानमा काँचै सभ्र्न गर्ने
- **समुन्द्री खानाको प्रक्रिया** – माछा/माछाका उत्पादनहरूलाई अर्को इजाजतपत्र प्राप्त प्रतिष्ठानमा प्याकेजिङ/ बिक्री गर्ने वा परिसर बाहिर बिक्री गर्ने
- **जुसको प्रक्रिया** – जुस र जुसका उत्पादनहरूलाई अर्को इजाजतपत्र प्राप्त प्रतिष्ठानमा प्याकेजिङ/ बिक्री गर्ने वा परिसर बाहिर बिक्री गर्ने
- **कम एसिड क्यानमा राखिएको खानाको प्रक्रिया** – हरिया सिमीहरू जस्तै pH 4.6 भन्दा बढी हुने र पानीको गतिविधि 0.85 भन्दा बढी हुने कुनै पनि खाना। ठूलो आकार र आवश्यक ठानिएको प्रक्रिया उपकरणका कारण कहिलेकाहीं रेस्टुरेन्टको वरिपरि देखिन्छ
- **दुग्धजन्य प्रक्रिया** – दूधजन्य उत्पादनहरूलाई अन्य इजाजतपत्र प्राप्त प्रतिष्ठानमा प्याकेजिङ/ बिक्री गर्ने वा परिसर बाहिर बिक्री गर्ने। गैर-दुग्धजन्य फ्रोजन डेसर्टहरूलाई ODA बाट छुट्टै इजाजतपत्र लिन आवश्यक पर्दैन।

प्रतिष्ठानले यी विशेष प्रक्रियाहरू मध्ये एउटा गर्ने छनोट गर्छ भने, पहिलो चरण भनेको LPHA र ODA बीच बैठक समायोजन गर्नु हो। दुवै एजेन्सीका निरीक्षकहरूले विशेष प्रक्रियाका बारेमा कुराकानी गर्नु हुने छ र एजेन्सीलाई अनुमति दिने र प्रतिष्ठानको प्रत्येक भागलाई निरीक्षण गर्ने कुरामा सहमति जनाउनु हुने छ।

प्रतिष्ठानमा ODA द्वारा इजाजतपत्र प्राप्त गर्न इजाजतपत्र नभएको र/वा अनधिकृत विशेष प्रक्रियाहरू फेला पार्ने LPHAs ले सञ्चालकलाई प्रक्रिया रोक्ने अनुरोध गर्नुपर्छ र सञ्चालन गर्ने बारेमा आफ्नो स्थानीय ODA साझेदारलाई सम्पर्क गर्नुपर्छ।