

フードコード・ファクトシート #3

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 CHAPTER 3-502.11

飲食施設は、以下に先立ち、
§ 8103.10規定に準じ、および
§ 8-103.11に基づき規制当局から
特例許可を受ける必要があります：^{PF}

(A) 味付けの手段としてではなく
むしろ、食品保存の手段としての
食品の燻製。^{PF}

(B) 食品の硬化や塩漬け。^{PF}

(C) 食品添加物の使用、または食
用酢などの成分の追加：^{PF}

(1) 味付けの手段としてではなく
むしろ、食品保存の手段として、
^{PF}または

(2) 潜在的危険性のない食品をレン
ダリング処理するため。^{PF}

(D) ボツリヌス菌の増殖、毒素生
成、ならびにリステリア・モノサイ
トゲネスの蔓延が、§ 3-
502.12 規定に準じて、制御され
ている場合を除き、還元酸素実装
方法を使った食品の包装。^{PF}

(E) 食用に供される軟体動物の貝
類の貯蔵または展示に使用される
貝類生命維持システム展示水槽の
管理。^{PF}

(F) 個人による食用で、飲食施設
での販売やサービスの用途ではな
い動物のカスタム処理。^{PF}

(G) 特例許可の取得が必要である
と規制当局が決定する、別の手段
による調理や仕込み。^{PF}

(H) 発芽種子や豆類。^{PF}

公衆衛生上の理由：

特例許可を要求する特定の食品
処理は、歴史的に、標準の処理
加工以上に食品媒介疾患をもたら
してきました。こうした種の
運営にあたっては、責任者および
食品に携わる従業員には、専門
の装置機器を使用し、具体的
な能力を示すことが要求される
場合があります。特例許可要件
は、提案される運営手段が安全
に遂行されるのを徹底する目的
で策定されています。

特例許可

レストランは、常に、利用者のため
にさまざまな料理や調理方法を
用いて進化し、試行錯誤を行って
います。これには、食品安全規則
(Food Sanitation Rules) に適合し
ない食品調理技法が含まれます。

一定の食品と調理に関係する危険
有害を理由に、レストラン

は、OAR 333-150-0000
CHAPTER 3-502.11で規定さ
れている専門処理加工に取
りかかる前に、特例許可の
申請を行う必要があります。

施設が各製品について特定の
運営手順に従わないと、
こうしたプロセスは重大
な健康リスクをもたら
します。

主な例：

- 硝酸による硬化
- 保存目的の食品の燻製
- 調理済み食品の真空包装
- 食品の酸性化
- 現場での種や豆の発芽

運営者が詳細情報を確認し、特例
許可プロセスを開始するのに役立つ
よう、オンラインにて情報を公開
しています：[http://
public.health.oregon.gov/
HealthyEnvironments/
FoodSafety/Pages/variance.aspx](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)

特例許可は、規則を遵守しない施設
の申請には応じかねます。特例
許可は、規則が運営に不当な負担
をもたらし、施設が提案する代替
が、現行規則において規定されて
いる措置と同等以上の公衆衛生保
護を提供することを実証すること
のできる施設向けです。



ドライ発酵ソーセージは、特例許可が必要
となる、肉の硬化や塩漬けの一例です。

手順の実施にあたっては、特例許
可の申請がすべて承認される必要
があります。

特例許可申請費用は、
1つの処理あたり
\$500です