

खाद्य संहिता तथ्य पाना #3

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 3-502.11

खाद्य प्रतिष्ठानले निम्न कुराहरू गर्नुअघि § 8-103.10 मा तोकिएअनुसार र § 8-103.11 अन्तर्गत नियामक अधिकारीबाट भिन्नता प्राप्त गर्ने छः PF

(A) फलेभर बढाउने विधिको रूपमा भन्दा खाद्य संरक्षण विधिको रूपमा खानालाई आगोमा पकाउने; PF

(B) खाना सुरक्षित गर्ने; PF

(C) खाद्य योजकहरूको प्रयोग गर्ने वा भनेगर जस्ता संयोजनहरू थप्ने; PF

(1) फलेभर बढाउने विधिको रूपमा भन्दा खाद्य संरक्षण विधिको रूपमा; PF वा

(2) खाना रेन्डर गर्न ताकी यो सम्भावित रूपमा हानिकारक नहोस; PF

(D) क्लोस्ट्रिडियम बोटुलिनिमद्वारा विषाक्त पदार्थको वृद्धि र लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्सको वृद्धिलाई § 3-502.12 अन्तर्गत तोकिए बर्मोजिम नियन्त्रण हुने अवस्थामा बाहेक अन्य अवस्थामा घटाइएको अक्सिजन प्याकेजिङ विधिको प्रयोग गरी खाना प्याकेजिङ गर्ने; PF

(E) मानव उपभोगका लागि प्रदान गरिएका शेलफिस भण्डारण वा प्रदर्शन गर्नका लागि प्रदान गरिएका मोलस्कन शेलफिसको जीवन-सहायरा प्रणाली प्रदर्शन ट्याङ्की चलाउने; PF

(F) अनुकूलन प्रशोधन जनावरहरू जुन खानाको रूपमा व्यक्तिगत प्रयोगका लागि हुन् वा खाद्य प्रतिष्ठानमा बिक्री गर्न वा सेवा पुऱ्याउनका लागि होइन; PF

(G) अर्को तरिकाले खाना बनाउने जुन भिन्नता आवश्यक पर्ने नियामक अधिकारीद्वारा निर्धारण गरिन्छ; PF वा

(H) अंकुरित बीउहरू वा सिमीहरू। PF

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

भिन्नता आवश्यक पर्ने विशेष खाद्य प्रक्रियाहरूले ऐतिहासिक रूपमा मानक प्रक्रियाहरूभन्दा थप खाद्यजन्य रोग निम्त्याउँछन्। यी प्रकारका कार्यहरूमा विशेषीकृत उपकरणको प्रयोग गर्ने र विशेष क्षमताहरू प्रदर्शन गर्ने जिम्मेवार व्यक्ति र खाद्य कर्मचारीहरू आवश्यक पर्न सक्छ। कार्यको प्रस्तावित विधि सुरक्षित रूपमा पूरा गरिन्छ भनी सुनिश्चित गर्नका लागि भिन्नतासम्बन्धी आवश्यकता डिजाइन गरिएको हो।

फेरबदलहरू

रेस्टुरेन्टहरू निरन्तर रूपमा विकसित भइरहेका छन् र आफ्ना ग्राहकहरूका लागि खाना पकाउने र खाना तयार गर्ने विभिन्न शैलीहरूको प्रयोग गरिरहेका छन्। यसमा खाद्य स्वच्छता नियमहरू पूरा नगर्ने खालका खाना तयार गर्ने प्रविधिहरू पर्दछन्।

निश्चित खाना तथा प्रक्रियाहरूसँग सम्बन्धित खतराहरू भएकाले, रेस्टुरेन्टहरूले OAR 333-150-0000 च्याप्टर 3-502.11 मा व्याख्या गरिए अनुसार कुनै पनि विशेषीकृत प्रक्रिया सुरु गर्नुअघि भिन्नताका लागि आवेदन दिनुपर्छ।

सुविधास्थलमा प्रत्येक वर्गको उत्पादनका लागि निम्न विशेष प्रकार्यात्मक प्रक्रियाहरू गरिँदैन भने यी प्रक्रियाहरूले गम्भीर स्वास्थ्य जोखिम प्रस्तुत गर्दछन्।

केही उदाहरणहरू निम्नानुसार छन्:

- नाइट्रेट्सको प्रयोग गरी सुरक्षित गर्ने
- सुरक्षाका लागि खानालाई आगोमा पकाउने
- पकाइएका खानाहरूलाई भ्याकुम-प्याकेजिङ गर्ने
- खानाहरू अमिलो बनाउने
- क्षेत्रमा बीउ वा सिमीहरू उमाने

हामीसँग सञ्चालकहरूलाई थप जानकारी फेला पार्न र विभिन्न प्रक्रियामार्फत सुरु गर्न मद्दत गर्नका लागि अनलाइन <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> मा उपलब्ध जानकारी छन्। नियमहरू पूरा नगर्ने सुविधास्थलहरूका लागि भिन्नताहरू अभिप्रेरित छैनन् भन्ने

कुरालाई ध्यानमा राख्नुहोस। उनीहरू त्यस्ता सुविधास्थलहरूमा छन् जसले नियमहरूले उनीहरूको कार्यमा अनावश्यक बोझ पुऱ्याउँछ र उनीहरूको प्रस्तावित विकल्पले हालका नियमहरूमा प्रदान गरिएका उपायहरूसँग समतुल्य वा सोभन्दा बढी जनस्वास्थ्य सुरक्षा प्रदान गर्ने छ भनी देखाउन सक्छन्।

प्रक्रियालाई व्यवहारमा ल्याउनुअघि सबै भिन्न आवेदनहरू स्वीकार गर्नुपर्छ।



फर्मन्ट गरिएका सुख्खा ससेजहरू भिन्नता आवश्यक पर्ने एक प्रकारको सुरक्षित मासु हो।

भिन्नता आवेदनको शुल्क
प्रति प्रक्रिया \$500 हो