

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #3

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Mga Variance

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-502.11

Ang establisyemento ng pagkain ay dapat kumuha ng variance mula sa awtoridad na kumukontrol gaya ng tinukoy sa § 8-103.10 at sa § 8-103.11 bago: ^{PF}

(A) Ang pagpapausok ng pagkain ay isang paraan ng pagpreserba sa halip na pagpapalasa; ^{PF}

(B) Pagtutuyo ng pagkain; ^{PF}

(C) Paggamit ng mga idinadagdag sa pagkain o pagdaragdag ng mga sangkap gaya ng suka; ^{PF}

(1) Bilang isang paraan ng pagpreserba sa halip na ng pagpapalasa; ^{PF} o

(2) Para maihanda ang pagkain sa paraang hindi ito magiging mapanganib; ^{PF}

(D) Pagbabalot ng pagkain sa pamamagitan ng pamamaraang pagbabalot na binawasan ang hangin maliban kung saan ang paglitaw ng namumuong lason na Clostridium botulinum at ang paglitaw ng Listeria monocytogenes ay kontrolado sa ilalim ng § 3-502.12; ^{PF}

(E) Pagpapatakbo ng tangkeng lagayan ng sistemang suporta sa buhay ng molluscan shell- fish o lalagyan ng shell- fish na iniaalok bilang pagkain ng tao; ^{PF}

(F) Pasadyang pagpoproseso ng mga hayop para sa pansariling gamit bilang pagkain at hindi ibinibenta o inihahain sa establisyemento ng pagkain; ^{PF}

(G) Paghahanda ng pagkain gamit ang ibang paraan na tinukoy ng awtoridad ng regulasyon para hingan ng variance; ^{PF} o

(H) Pagpapausbong ng mga buto o mga butil. ^{PF}

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang mga espesipikong proseso ng pagkain na kailangan na kailangang gawin sa ibang paraan ay nagresultang mas maraming sakit na dala ng pagkain kaysa sa karaniwang proseso nitong mga nakalipas na panahon. Ang mga ganitong uri ng operasyon ay maaaring humiling sa taong nangangasiwa o mga empleyado sa pagkain na gumamit ng natatanging kagamitan at makapagpakita nang mga espesipikong kakayahan. Ang kinakailangan sa variance ay idinisenyo upang matiyak na ang iminungkahing paraan ng operasyon ay ligtas na naisagawa.

Ang mga restawran ay patuloy na sumusulong at sumusubok ng iba't ibang estilo ng pagluluto at paghahanda ng pagkain para sa kanilang mga customer. Maaaring kabilang dito ang mga pamamaraan sa paghahanda ng pagkain na hindi nakakatugon sa mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain.

Dahil sa mga panganib na nauugnay sa mga partikular na pagkain at mga proseso, dapat gamitin ng mga restawran ang variance bago simulan ang anumang specialized processing gaya ng inilarawan sa OAR 333-150-0000 Kabanata 3-502.11.

Ipinapakita sa mga prosesong ito ang malaking peligro sa kalusugan kung ang pasilidad ay hindi sumusunod sa espesipikong mga pamamaraan sa pagpapatakbo para sa bawat hanay ng produkto.

Ang ilan sa mga halimbawa ay:

- Pagtutuyo gamit ang nitrate
- Pagpapausok ng pagkain para sa preserbasyon
- Pagbabalot na ginamitan ng vacuum sa mga lutong pagkain
- Pagpapaasim ng mga pagkain
- Pagpapausbong ng mga buto o mga butil sa site

Mayroon tayong impormasyon na makikita sa: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> upang matulungan ang mga operator na makahanap ng higit na impormasyon at masimulan ang proseso ng variance.

Tandaan na ang mga variance ay hindi nilalayan para sa mga pasilidad na hindi nakatutugon sa mga tuntunin. Ang mga iyon ay para sa mga pasilidad na kayang magpakita na ang mga tuntunin ay mayroong hindi nararapat na pabigat sa kanilang operasyon at na ang kanilang iminungkahing alternatibo ay magbibigay ng proteksyon sa kalusugan ng publiko na katumbas o mas higit kaysa sa mga hakbang na ibinigay sa mga kasalukuyang tuntunin.



Ang tuyong binurong mga longganisa ay isang uri ng pagtutuyo sa karne na nangangailangan ng variance.

Ang lahat ng mga aplikasyon sa variance ay dapat aprubahan bago isagawa ang pamamaraan.

Ang magagastos sa pagamit ng variance ay \$500 kada proseso