

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #16

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

อาหารที่ได้รับการยกเว้นจากการอนุญาตโดย หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ในกิจกรรมชั่วคราว

ในโอเรกอน สถานประกอบการหรือองค์กรด้านอาหารที่เตรียมหรือขายรายการอาหารต่อไปนี้เพื่อการบริโภคทันที ได้รับการยกเว้นจากใบอนุญาตและข้อกำหนดของ

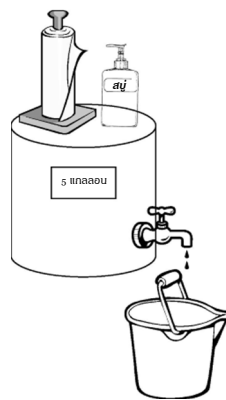
ORS 624.010 ถึง 624.120 และ ORS 624.310 ถึง 440 ไม่ว่าจะดำเนินการในกิจกรรมหรือไม่:

- ลูกกวาดที่ไม่อาจเป็นอันตราย เช่น ลูกอมหรือขนมหวาน ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงคาราเมลผสมเกลือ พัดจ์ มาร์ชเมลโล่บาร์ มาร์ชเมลโล่เคลือบช็อกโกแลต และลูกอมก้อนแข็ง
- ไอศกรีมบรรจุหีบห่อและของหวานแช่แข็งที่ขายตามท้องตลาดทั่วไป
- ผลิตภัณฑ์ของดองเชิงพาณิชย์ เนื้ออบแห้งแปรรูปเชิงพาณิชย์ กัวเนื้อส่วนในของผลไม้เปลือกแข็ง ป๊อปคอร์น และอาหารสำเร็จรูป เช่น มันทันฝรั่งทอดกรอบ เฟรทเชลและแครกเกอร์
- เครื่องดื่มที่ไม่เป็นอันตรายซึ่งบรรจุขวดและกระป๋องในเชิงพาณิชย์ที่ยังไม่ได้เปิดเพื่อผสมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์สำหรับการดื่มทันที
- กาแฟและชาที่มีส่วนผสมที่ไม่เป็นอันตราย
- เครื่องดื่มร้อนหรือเย็นที่ไม่เป็นอันตรายที่สามารถบริโภคได้ทันทีจากส่วนผสมที่เป็นผงบรรจุหีบห่อและน้ำดื่มบรรจุขวดในเชิงพาณิชย์
- อาหารหรือเครื่องดื่มที่ไม่อาจเป็นอันตรายที่จัดทำโดยธุรกิจหรือองค์กรที่ไม่ใช่บริการด้านอาหารเพื่อเป็นการเอื้อเฟื้อแบบไม่มีค่าใช้จ่ายแก่ลูกค้า

สำหรับรายการกิจกรรม/อาหารที่ได้รับการยกเว้นทั้งหมด โปรดดูที่ OAR 333-150-0000 ส่วน 1201.10 คำจำกัดความของ "ส่วนที่ไม่รวมในการจัดตั้งร้านอาหาร"

สถานประกอบการหรือองค์กรที่จัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหารที่ไม่อาจเป็นอันตรายเพื่อการบริโภคในทันทีที่งาน ได้รับการยกเว้นจากใบอนุญาตหาก:

- พนักงานด้านอาหารไม่สัมผัสอาหารพร้อมรับประทานที่ภาชนะเปิดอยู่ด้วยมือเปล่า และใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่น เกล็ดที่ขูด ไม่พายที่ตีบ ทัพพีแบบใช้ครั้งเดียวหรืออุปกรณ์ง่าย
- จัดให้มีสถานที่ล้างมือชั่วคราว:



- ประกาศถูกโพสต์ในที่สาธารณะระบุว่า*: "NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority" หรือภาษาที่คล้ายกันได้รับการอนุมัติโดยหน่วยงานบังคับใช้กฎหมาย (ดูสัญลักษณ์ที่พิมพ์ได้ที่หน้า 2)
- ส่วนผสมทั้งหมด รวมทั้งน้ำและน้ำแข็ง ต้องมาจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติ และสินค้าจะต้องถูกผลิตโดยใช้แนวทางปฏิบัติในการจัดการอาหารอย่างปลอดภัย
- ผู้จำหน่ายน้ำผลไม้รสเปรี้ยวที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธี เช่น เลมอน มะนาว ส้ม และส้มโอที่ต้นผลไม้ ณ สถานที่จัดงานและเตรียมและขายสินค้าเพื่อการบริโภคทันทีในการเสิร์ฟแต่ละครั้งเท่านั้น สถานประกอบการอาจเพิ่มเฉพาะส่วนผสมที่ไม่เป็นอันตรายและแปรรูปในเชิงพาณิชย์ลงในน้ำผลไม้ ไม่รวมผลไม้

หรือผักสดอื่น ๆ หากมีการขายหรือเสิร์ฟน้ำส้มสดที่ไม่ได้ผ่านการแปรรูปเป็นพิเศษเพื่อป้องกัน ลด หรือจัดการเกิดของเชื้อโรค จะต้องแจ้งระบุ* "NOTICE: This product has not been pasteurized or processed".

- สถานประกอบการที่จำหน่ายน้ำผลไม้สดอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ น้ำส้มสดในงานต้องได้รับใบอนุญาตร้านอาหารชั่วคราว



ขนมอบ (เช่น ดุกกี้ โดนัท และพายผลไม้) แอปเปิ้ลเคลือบน้ำตาล และชามักต้องเป็นไปตามข้อกำหนดเหล่านี้

- กรอกแบบฟอร์มข้อตกลงด้านอาหารที่ได้รับยกเว้น ให้เสร็จสมบูรณ์และเก็บไว้ที่สถานที่จัดงานตลอดช่วงเวลาทำการ อาจมีการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมสำหรับการตรวจสอบแบบฟอร์มโดยแผนกอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ของคุณ
- หน่วยงานกำกับดูแลอาจต้องการใบอนุญาตสถานประกอบการอาหาร หากมีข้อกังวลด้านความปลอดภัยของอาหารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการบริการอาหารที่ได้รับการยกเว้น

อาหารที่อาจเป็นอันตราย ได้แก่ อาหารที่มีต้นกำเนิดจากสัตว์ (ดิบหรือปรุงสุก) ผลิตภัณฑ์จากพืชปรุงสุก เมล็ดถั่วอกดิบ แดงหั่น ส่วนผสมของกระเทียมและน้ำมัน ผักใบเขียวดิบที่ตัดแล้ว และมะเขือเทศหั่นแฉก ตัวอย่าง ได้แก่ ฮอกดอก พริกข้าวสวย มันฝรั่งปรุงสุก และกะป๋องปรุงสุก

**ตัวอย่างอาหารที่ได้รับยกเว้นใบอนุญาต
และไม่ต้องกรอกแบบฟอร์มอาหารที่เป็น
ข้อยกเว้น**

- ลูกกวาดที่ไม่เป็นอันตราย (ฟัดจ์ คาราเมล เคลือบน้ำตาล มาร์ชเมลโลเคลือบ ช็อกโกแลต)
- ไอศกรีมบรรจุหีบห่อและของหวานแช่แข็งที่ขายตามท้องตลาดทั่วไป
- ผลิตภัณฑ์ของดองเชิงพาณิชย์ เนื้ออบแห้งแปรรูปเชิงพาณิชย์ กัว เนื้อส่วนในของผลไม้เปลือกแข็ง ป๊อปคอร์น และอาหารสำเร็จรูป เช่น มันทิ้งทอดกรอบ เพรทเซลและแครกเกอร์
- เครื่องดื่มที่ไม่เป็นอันตรายซึ่งบรรจุขวดและกระป๋องในเชิงพาณิชย์ที่ยังไม่ได้เปิดเพื่อผสมกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
- กาแฟและชาที่มีส่วนผสมที่ไม่เป็นอันตราย
- เครื่องดื่มร้อนหรือเย็นที่ไม่เป็นอันตรายซึ่งเตรียมจากส่วนผสมที่เป็นผงบรรจุหีบห่อและน้ำดื่มบรรจุขวดในเชิงพาณิชย์ ไม่รวมน้ำผลไม้คั้นสด

**ตัวอย่างอาหารที่ไม่อาจเป็นอันตราย
(PHF) ที่ได้รับการยกเว้นในกิจกรรมหาก
เป็นไปตามข้อกำหนดด้านอาหารที่ได้รับ**

การยกเว้นและกรอกแบบฟอร์ม

- ดูกี้
- โดนัท
- ขนมปังทอด (ขนมหุซัง, เต้กรวย, ขนมปังทอดอินเดีย)
- พายผลไม้
- แอปเปิ้ลเคลือบน้ำตาล/คาราเมล
- ผลไม้จุ่มช็อกโกแลต ไม่ใช่ PHF
- ซาหมัก (เฉพาะส่วนผสมที่ได้รับการยกเว้น)
- โซดากับน้ำแข็ง
- น้ำแข็งใส
- โดนัทหิมะ
- เครื่องดื่มเกล็ดน้ำแข็งที่มีส่วนผสมที่ไม่ใช่ PHF
- ขนมปัง โรล มัฟฟิน
- น้ำผลไม้รสเปรี้ยว- ธรรมชาติหรือเดิม ส่วนผสมที่แปรรูปเชิงพาณิชย์ที่ไม่ใช่ PHF โดยไม่รวมถึงผลไม้หรือผักสดอื่น ๆ
- น้ำผลไม้เชิงพาณิชย์เช่น น้ำแอปเปิ้ล Treetop ขายเป็นแก้ว

**ตัวอย่างอาหารที่ต้องได้รับใบอนุญาตใน
งานกิจกรรมชั่วคราว**

- ไอศกรีมสตูป์
- สมูทตี้กับผลไม้และ/หรือผัก
- แต่งโมหั่นเต๋า
- สลัดผักใบเขียว
- น้ำผักหรือน้ำผลไม้ ยกเว้นน้ำส้ม
- ผักย่าง เช่น ข้าวโพดบนขัง
- อาหารที่อาจเป็นอันตรายสำหรับการบริโภคทันที

กรมอนามัยสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นอาจเรียกเก็บค่าธรรมเนียมการจัดการเพื่อตรวจสอบและอนุมัติแบบฟอร์มข้อตกลงด้านอาหารที่ได้รับการยกเว้น

NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority