

식품공전 요약서 #17

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

**OAR 333-150-
0000, 3장-201.18**

(A) 식품 시설의 야외 조리 및 음료 제공은 식품 시설 구내에서 수행할 경우 작업의 일부로서 허용해야 합니다. ¹⁸
(B) 야외 조리 및 음료 제공 방식은 제공을 하지 않을 때 식품, 장비, 식기구, 일회용 및 기타 품목을 오염으로부터 보호하도록 설계되어야 합니다.
(F) 야외 조리 및 음료 제공 작업은 반드시 식품 서비스 직원이 모니터링해야 합니다.

공중 보건 의 근거:

야외 음료 서비스는 곤충, 먼지, 조류, 머리 위에서 떨어지는 액체 누출 및 기타 잠재적 오염 물질로 인한 식품, 음료 및 장비의 오염 위험성을 증가시킬 가능성이 있습니다. 대중에게 끼칠 수 있는 위험성을 최소화하기 위해서 야외 음료 서비스는 식품 보호 기준을 충족하는 방식으로 설계, 구성 및 운영되어야 합니다. 모든 식품은 재채기 가림막, 보호 장치, 덮개 또는 기타 승인된 효과적인 장벽을 사용하여 고객이 건드리는 경우, 기침, 재채기 또는 기타 오염 물질에 대비해 보호해야 합니다. 시설은 빈번하고 철저한 청소 및 소독 일정, 해충 발생 최소화 계획, 영업시간 동안에 시행하는 식품 서비스 직원의 지속적 모니터링을 반드시 갖춰야 합니다.

야외에서 음료 제공

야외 바는 따뜻한 여름 날씨와 야외 바의 격식 없는 분위기를 즐기려는 일반 대중이 많이 사용하고 지지합니다. 그러나 필요한 식품 안전 절차를 충족하기 위해 지켜야 하는 몇 가지 규정이 있습니다.

허가된 식품 시설 외부에서 음료 서비스가 허용되는 두 가지 옵션은 다음과 같습니다.

1. 이동 바 또는 음료 카트, 또는
2. 레스토랑 내부와 동일한 요건을 충족하는 영구적인 야외 건축 시설.

야외에서 식음료 제공을 하려는 경우 관련 시설 건축 이전에 반드시 지역 공중 보건 당국에 계획을 제출해야 합니다. 이러한 유형의 운영 활동은 지원 서비스를 제공할 수 있는, 허가된 식품 서비스 시설과 함께 수행하는 것만 가능합니다.

이러한 유형의 운영은 주요 식품 서비스 상설 시설의 운영의 부차적인 운영으로 간주합니다. 음료는 거리의 고객이 아닌 시설의 고객만을 위해 제공할 수 있습니다.

시설/구조:

- 바닥을 포함한 모든 표면은 매끄럽고 쉽게 청소할 수 있어야 합니다.
- 잔디 및/또는 흙이 있는 바닥은 허용되지 않습니다.
- 수원 및 폐수 처리 설비는 반드시 승인을 받아야 합니다.
- 영구적으로 사용하는 머리 위 보호 장치는 식품 서비스 구역을 넘어 서까지 확장되어야 하며 견고하고 내구성이 있으며 비흡수성이며 쉽게 청소할 수 있는 구조물로 구성되어야 합니다. 단, 임시 설치를 위한 차양은 허용됩니다.



- 영업시간이 아닐 때는 바와 모든 식품, 식기구, 장비 및 기타 품목을 오염으로부터 보호해야 합니다.
- 영구적인 시설에는 손 씻기용 배관형 세면대가 요구됩니다. 이동 바의 경우 손을 씻는 임시 장치가 허용됩니다.
- 모든 외부 표면은 영업 시작 전에 매일 청소해야 합니다.

야외에서 음료 제공(계속)

식품 준비/서비스:

- 레몬을 얇게 썰거나 기타 고명 준비와 같은 모든 식품 준비는 허가된 식품 서비스 주요 시설 내에서 이루어져야 합니다. 화이트 러시안에 우유를 추가하거나 스무디용으로 미리 다져 놓은 재료를 넣는 것과 같이 재료를 음료에 추가하는 것은 허용됩니다.
- 블렌드 음료, 그라니타, 에스프레소를 포함하여 모든 유형의 음료는 야외 장소에서 제공할 수 있습니다.
- 손님은 탄산음료 디스펜서와 같이 규정(4-204.13)을 충족하는 음료 배분 장치에서 허락 없이 스스로 음료를 가져갈 수 있습니다.

- 디스펜서 사용은 항상 근로자가 모니터링해야 합니다.
- 쿨러/아이스박스는 허용되지 않습니다.

보관:

- 냉장 장치를 고정하거나 보호할 수 없는 경우 당일 영업이 끝나면 모든 식품은 바에서 제거해야 합니다.
- 장비와 단일 서비스 품목이 단단히 잠겨 있고, 비바람에 견디며 설치류가 들어오는 것을 방지하는 캐비닛에 있는 경우 외부에 둘 수 있습니다.

