

# フードコード・ファクトシート #25

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 1-201.10

「複合飲食施設」とは、単一の構造内の、または単一の地所における飲食施設で、オレゴン州保健局 (Oregon Health Authority) およびオレゴン州農務省 (Oregon Department of Agriculture) 双方の認可あるいは検査要件の対象である活動に従事し、規制される活動が同一の運営者にとって一般的である施設を指します。

### 公衆衛生上の理由：

専門プロセスは、食品衛生規則 (Food Sanitation Rules) の枠を超えて拡大し、さまざまなトレーニングや認証の評価を求めます。ODAは製造加工業者を認可および検査することから、関係スタッフは、こうした種類の専門処理加工を検査する上ですでに必要なトレーニングと認証を受けています。管轄地域内にある数少ない数の施設を検査するために、郡のスタッフにトレーニングを受けさせるよりも、既存のリソースを使用する方が効率的です。

## 飲食施設における特別処理や加工

飲食施設は、専門処理加工を実施している場合、地方公衆衛生当局 (Local Public Health Authority : LPHA) およびオレゴン州農務省 (Oregon Department of Agriculture : ODA) 双方による規制を受ける場合があります。

こうした処理加工の多くは、レストランに対し、郡との既存の認可を維持することを要求しますが、現在では、専門プロセスについてもまた、ODAから別個の認可を取得することが必要となっています。

こうした施設においては、ODAは、特別処理加工の認可と検査のみを行い、LPHAは、運営の残りの部分についての認可と検査を行います。

移動式ユニットは、認可された物品販売施設で特別処理や加工のみ行うことができます。

### OHAからの特例許可の取得が必要な処理加工：

- **肉の硬化や塩漬け**- 肉、ドライ発酵ソーセージ、プロシュート (生ハム) などの低水分活性製品への亜硝酸塩/硝酸塩の付加
- **現場での発芽**- 完全に調理して提供する目的
- **現場での酸化** (寿司米)
- 食品衛生規則の要件の枠外での**低酸素包装**活動
- 食品衛生規則の要件の枠外でのその他の食品取扱い活動

特例許可プロセスの詳細については、[www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx) をご覧ください

### ODA認可が必要な処理加工：

- **酸性食品の加工**- 平衡pHが4.6以下であ

り、水分活性が0.85以上であることを特徴とし、酸または酸性食品を添加した低酸性食品。サルサ、バーベキューソース、ドレッシングなどボトルに詰められ、小売用に保存可能期間の伸張が図られる常温保存食品があります。これには米の酸性化は含まれません。

- **現場での発芽**- 施設内において生で提供する場合
- **海鮮類の加工**- 魚/魚製品の包装、および別の認可施設への販売、または施設外での販売
- **ジュースの加工**- ジュースやジュース製品の包装、および別の認可施設への販売、または施設外での販売
- **低酸性缶詰食品加工**- pHが4.6以上、および水分活性が0.85以上の食品 (例：インゲン豆など)。これは、大型の処理装置が必要となり、費用もかかるため、レストラン環境ではほとんど見られません
- **乳製品の加工**- 乳製品の包装、および別の認可施設への販売、または施設外での販売。非乳製品の冷凍デザートは、ODAより別途認可を取得する必要はありません。

施設がこうした特別処理加工のいずれかを行うことを選択する場合、第1のステップは、LPHAとODA検査者の協議を調整することです。双方の機関の検査者は、特別処理加工について協議し、どちらの機関が施設の各部分について認可と検査を行うか合意します。

施設内でODAによる認可を受けるべき無認可/非承認の特別処理加工がLPHAによって発見された場合、該当する運営者には、処理加工を停止し、地域のODAパートナーに連絡して運営について協議するよう求められます。