

食品法規資料概覽 #3

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 3-502.11

食品機構應根據 § 8-103.10 和 § 8-103.11 的規定、在以下情況之前、獲得監管當局的變通操作：^{Pf}

(A) 將煙燻食品作為一種保存食物的方法、而非作為一種提味的方法；^{Pf}

(B) 醃製加工食品；^{Pf}

(C) 使用食品添加劑或添加成分、如醋；^{Pf}

作為一種保存食物的方法、而非作為一種提味的方法、^{Pf} 或使食品不具有潛在危險；^{Pf}

(D) 使用減氧包裝法包裝食品、除非肉毒桿菌的生長和毒素形成以及單核細胞增生李斯特菌的生長按照 § 3-502.12 的規範加以控制；^{Pf}

(E) 操作軟體貝類生命維持系統展示水缸、用以儲存或展示供人類食用的貝類；^{Pf}

(F) 自訂供個人作為食品、而非供食品機構出售或服務提供的加工動物；^{Pf}

(G) 用監管當局確定需要提供變通操作的另一種方法準備食品；^{Pf} 或

(H) 發芽的種子或豆類。^{Pf}

公眾健康理由：

需要提供變通操作的特定食品加工流程在歷史上比標準流程導致更多的食源性疾病。這些類型的作業可能需要負責人和食品從業員使用專門的設備、並展示特定的能力方可進行。變通操作要求的設計旨在確保所提出的作業方法安全執行。

變通操作

餐廳為其顧客不斷發展並嘗試各種不同風格的烹飪和食物準備方式。這可能包括不符合《食品衛生法》的食品準備方法。

由於與某些食品和流程相關的危害、餐廳在開始進行任何特殊加工前、必須按照 OAR 333-150-0000 章節 3-502.11 的規範申請變通操作。

如果設施對每批產品不遵守特定的作業程序、這些流程便會產生重大的健康風險。

部分範例為：

- 使用硝酸鹽醃製加工
- 將煙燻食品作為保存食物的方法
- 真空包裝熟食
- 酸化食品
- 現場發芽的種子或豆類

我們在網上提供相關資訊：

<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

以協助經營者找到更多資訊、並透過變通操作流程開始作業。

請切記、變通操作不適用於不符合法規的設施。它們是針對那些能夠證明這些法規對其運作構成不適當的負擔、並且其建議的替代方法將提供與現行法規措施相等或更大的公共健康保護之設施。



乾發酵香腸是一種需要變通操作的肉類醃製方式。

所有變通操作申請必須在程序付諸實施之前已獲得批准。

變通操作申請費用為每個流程 500 美元