

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 16

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Alimente care nu necesită autorizație din partea autorității de sănătate publică locală pentru evenimente temporare

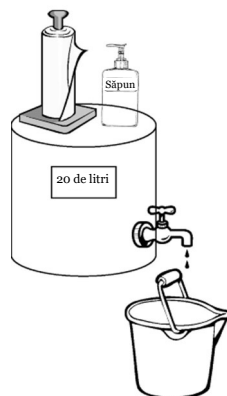
În Oregon, o unitate alimentară sau o organizație care prepară sau comercializează următoarele produse alimentare pentru consum imediat sunt excluse de la obținerea autorizației și de la prevederile ORS 624.010 până la 624.120 și ORS 624.310 până la 440 indiferent că operează la un eveniment sau nu:

- Produse care nu sunt potențial periculoase, cum ar fi bomboane sau dulciuri, inclusiv, dar fără a se limita la, caramel sărat, ciocolată caramel, batoane de beza, bezele în ciocolată și dropsuri.
- Înghețată preambalată comercial și deserturi înghețate vândute în porții individuale
- Produse murate comercial, pas-tramă procesată comercial, nuci, miez de nucă, floricele de porumb și produse preambalate, cum ar fi chipsuri de cartofi, covrigei și sărățele
- Băuturi care nu sunt potențial periculoase în sticle sau cutii nedeschise, inclusiv băuturi alcoolice pentru consum imediat
- Cafea și ceai, cu ingrediente care nu sunt potențial periculoase
- Băuturi calde sau reci care nu sunt potențial periculoase pregătite pentru consum imediat din amestecuri pudră ambalate individual și apă îmbuteliată comercial
- Alimente sau băuturi care nu sunt potențial periculoase furnizate clienților de o unitate de servicii nealimentare sau de o organizație din curtoazie, gratuit.

Pentru o listă completă cu activitățile/alimentele exceptate, consultați OAR 333-150-0000, Secțiunea 1-201.10, definiția pentru „Unitatea alimentară nu include”.

O unitate sau organizație care pregătește sau comercializează alimente care nu sunt potențial periculoase pentru consum imediat la un eveniment, este scutită de la obținerea autorizației dacă:

- Angajații din domeniul alimentară nu intră în contact cu alimentele expuse, gata pentru consum, cu mâinile goale și utilizează ustensile adecvate cum ar fi hârtie cerată, spatule, clești, mănuși de unică folosință sau echipamente de distribuire
- Este prevăzută o instalație temporară pentru spălarea mâinilor:



- Este afișat la vedere un aviz*, care informează: „NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority” sau un text similar, care a fost aprobat de autoritatea de reglementare (consultați pagina 2 pentru a vedea anunțul care se poate tipări)
- Toate ingredientele, inclusiv apa și gheața, trebuie să provină dintr-o sursă autorizată și produsul trebuie obținut folosind practici sigure de manipulare a produselor alimentare
- Vănzătorii de sucuri de citrice proaspete, cum ar fi lămâi, limete, portocale și grepfrut, care obțin sucul la locul evenimentului și pregătesc și comercializează produsul doar pentru consum imediat în porții individuale. Unitatea poate adăuga la sucuri doar ingrediente procesate comercial, care nu sunt potențial periculoase, nu poate include alte fructe sau legume proaspete. Dacă sucul de citrice proaspete, vândut sau servit, nu a

fost procesat într-un mod specific pentru a împiedica, reduce sau elimina prezența agenților patogeni, trebuie afișată următoarea notificare*, „NOTICE: This product has not been pasteurized or processed”.

- O unitate care comercializează sucuri brute, altele decât sucurile de citrice proaspete, la un eveniment, trebuie să obțină o autorizație temporară de restaurant.
- Se completează un [formular de acord privind alimentele exceptate](#) și se pă-



Produsele coapte (cum ar fi biscuiții, gogoșile și plăcintele cu fructe), merele caramelizate și kombucha, trebuie să îndeplinească acum aceste cerințe

trează la locul evenimentului pe toată perioada de funcționare. Se poate percepe o taxă pentru analizarea formularului de către departamentul de mediu local.

- Este posibil ca autoritatea de reglementare să solicite o autorizație pentru unitatea alimentară, dacă există probleme legate de siguranța alimentară în legătură cu o operațiune de servire a alimentelor exceptată.

Alimentele care sunt potențial periculoase sunt cele de origine animală (crude sau gătit), produsele din plante gătit, semințele germinate crude, pepenii tăiați, marinada de usturoi și ulei, produsele cu verdeturi crude tăiate și roșiile tăiate. Câteva exemple sunt: hot dogs, chili, orez gătit, cartofi copti și fasole fiartă.

**Exemple de produse exceptate de la
obținerea autorizației și pentru care
nu trebuie completat un formular
privind produsele exceptate**

- Produse care nu sunt potențial periculoase (ciocolată caramel, caramelle sărate, bezele în ciocolată)
- Înghețată preambalată comercial și deserturi înghețate vândute în porții individuale
- Produse murate comercial, pastramă procesată comercial, nuci, miez de nucă, floricele de porumb și produse preambalate, cum ar fi chipsuri de cartofi, covrigei și sărățele
- Băuturi care nu sunt potențial periculoase îmbuteliate și ambalate comercial în cutii nedeschise, inclusiv băuturi alcoolice
- Cafea și ceai, cu ingrediente care nu sunt potențial periculoase
- Băuturi calde sau reci care nu sunt potențial periculoase pregătite din amestecuri pudră ambalate individual și apă îmbuteliată comercial, care nu includ suc de proaspăt stors

**Exemple de alimente care nu sunt
potențial periculoase (PHF) care
sunt exceptate la evenimente dacă
îndeplinesc cerințele pentru exclu-
derea alimentelor și completarea
formularului.**

- Biscuiți
- Gogoși
- Pâine prăjită (urechi de elefant, tort pâlnie, scovergi)
- Plăcinte cu fructe
- Mere glasate/caramelizate
- Fructe non-PHF scufundate în ciocolată
- Kombucha (la care se adaugă doar ingrediente exceptate)
- Apă gazoasă cu gheață
- Fulgi de gheață
- Conuri de zăpadă
- Sucuri cu gheață cu ingrediente non-PHF
- Pâine, rulouri, briose
- Sucuri de citrice – simple sau cu adăugarea de ingrediente non-PHF, procesate comercial, nu sunt incluse alte fructe sau legume proaspete
- Sucuri comerciale, cum ar fi suc de mere Treetop, vândute la sticlă

**Exemple de alimente pentru care
este necesară autorizația la eveni-
mente temporare**

- Înghețată la cupă
- Smoothie cu fructe și/sau legume proaspete
- Pepene roșu feliat
- Salate cu verdețuri tăiate
- Sucuri de legume și fructe, cu excepția sucurilor de citrice
- Legume prăjite, cum ar fi porumb copt
- Alimente care sunt potențial periculoase pentru consum imediat

**Toate alimentele trebuie preparate la
locul evenimentului sau într-o unitate
autorizată înainte de eveniment.**

*Se poate aplica o taxă administrativă de către departamentul de mediu local
pentru analizarea și aprobarea formularului de acord privind alimentele exceptate*

NOTICE:

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