

食品规范情况说明书 (20)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-201.18 章

(A) 应允许食品机构将室外烹饪和饮料灌装作为室内工作的一部分。^{PF}

(B) 除非有必要保护食品免受污染, 否则无需封闭的空间进行室外烹饪和饮料灌装工作。室外烹饪和饮料灌装工作必须防止食品、设备、器具、一次性用品和其他物品在不工作时受到污染。

(C) 室外烹饪和饮料灌装工作必须配备或靠近接上水管的洗手池。如果监管机构批准, 非永久性建造的室外烹饪和饮料灌装操作间可提供符合 5-203.11(C) 要求的洗手池。^{PF}

(D) 室外烹饪应仅限于使用烧烤架、转炉、泥炉、烧烤炉或其他类似烹饪设备。不允许使用平顶烤架或煎锅、炒锅、蒸汽桌或其他烹饪、储存或保存设备, 这些设备设计用于或计划用于食品服务机构内部。^{PF}

(E) 除烹饪食品外, 不得在室外烹饪操作间进行食品的制备、组合、储存或供应。非潜在危险 (非 TCS) 调味品可在室外烹饪操作间灌装。^{PF}

(F) 员工或消费者可以直接食用室外烹饪操作间分好的即食食品。消费者不得自行食用室外烹饪操作间的食品。

(G) 室外饮料灌装可能包括酒精饮料和其他饮料。消费者可以使用满足 4-204.13 要求的饮料灌装设备。

(H) 室外烹饪和饮料灌装工作必须由食品服务员工监控。

(I) 第 3-201.18 节允许在室外座位区向消费者供应食品机构内制备的食品。

室外烹饪

许多餐厅希望增加室外烹饪设施。相应的室外烹饪设施包括烧烤架、转炉、泥炉、烧烤炉或其他类似烹饪设备。

室外烹饪不包括使用平顶烤架或煎锅、炒锅、蒸汽桌或其他烹饪、储存或保存设备等, 这些设备设计用于或计划用于食品服务机构内部。

室外烹饪的目的不是通过规避适用于室内烹饪设施的规范来提高食品厂的生产能力。

在室外烹饪区建造/运营之前, 各持牌食品厂必须通知当地公共卫生局。

操作要求:

- 不得在室外烹饪操作间进行食品的制备、组合、储存或供应。所有切碎、裹屑、混合等操作必须在持牌食品厂内完成
- 顾客可以直接食用室外烹饪操作间分好的即食食品
- 顾客不得自行食用

- 可以灌装非潜在危险 (非 TCS) 调味品
- 室外烹饪工作必须由食品服务员工监控
- 永久性建造的室外烹饪操作间必须配备或靠近接上水管的洗手池



必须始终防止在室外烹饪设备中烹饪的食品受到污染

- 所有室外烹饪设备必须由食品安全/食品级材料制成
- 食品厂内必须有足够的空间和设备, 以制备和保存室外烹饪操作间中的其他食品
- 在运输和烹饪过程中, 用有盖的容器、包装等保护食品