

食品法規資料概覽 #25

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 章節 1-201.10

「組合食品服務機構」是指任何食品機構坐落在單一結構或一個地點、且和從事活度的許可或檢查俄勒岡衛生局和俄勒岡農業部的要求、和監管活動對同一經營者很常見。

公眾健康理由:

專業化流程超出了《食品衛生法》、需要不同的培訓和認證以進行評估。由於 ODA 許可證並檢查加工程序、工作人員已接受必要的培訓和認證、以檢查這些類型的專門流程。利用現有的資源比讓郡工作人員接受培訓以便檢查他們在其管轄範圍內可能擁有的少數機構更有效。

食品服務機構的特殊程序

食品服務機構如果實行專門流程、可同時受到地方公共衛生局 (LPHA) 和俄勒岡農業部 (ODA) 的管理。

這許多流程都要求餐廳保持其目前在該郡的許可證、但現在他們將需要從 ODA 獲得單獨的許可證、以便進行專業化流程。

在這些機構中、ODA 只會對特殊流程授予許可證和檢查、而 LPHA 將對其他作業進行許可證授予和檢查。

移動式單位只可在持證小販部進行特殊流程處理。

俄勒岡衛生局 (OHA) 要求提供變通操作的程序:

- **肉類醃製** -- 添加亞硝酸鹽/硝酸鹽的肉類、乾燥發酵香腸和低水活度產品、如火腿
- **現場發芽** -- 以完全煮熟的方式供應
- **壽司飯現場酸化**
- 《食品衛生法》要求外的**減氧包裝**活動
- 其他違反《食品衛生法》的食品處理活動

如需變通操作流程的更多資訊、請前往:
[www.healthoregon.org/foodsafety/
Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

須持有俄勒岡農業部 (ODA) 許可證方可進行的程序:

- **酸化食品加工** -- 一種添加酸或酸性食品的低酸食品、其平衡 pH 值為

4.6 或以下、水活度大於 0.85。這些是耐儲存的食品、如莎莎醬、燒烤醬、和延長儲存時間或用於零售的瓶裝醬汁。這並不包括米飯酸化程序。

- **現場發芽** -- 在設施中、以生食提供
- **海鮮加工** -- 包裝/銷售魚類/魚類產品至其他持證機構或場外銷售
- **果汁加工** -- 包裝/銷售果汁及果汁產品至另一個持證機構或場外銷售
- **低酸罐頭食品加工** -- pH 值大於 4.6、水活度大於 0.85 的任何食品、如四季豆。這在餐廳環境中很少見、因為所需的加工設備體積很大、費用很高
- **乳製品加工** -- 包裝/銷售乳製品至其他持證機構或場外銷售。非乳製品冷凍甜點不需要從 ODA 獲得單獨的許可證。

如果一個機構選擇執行這些特殊流程中的一項作業、第一步是協調 LPHA 和 ODA 檢查員之間的會議。兩個機構的檢查員將討論特殊流程、並由哪個機構頒發許可證並檢查設施的每個部分達成協議。

當地公共衛生局發現俄勒岡農業部在某一機構中許可了未經許可和/或未經許可的特殊流程、應要求經營者停止加工、並聯繫俄勒岡農業部當地合作夥伴討論該作業。