

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 25

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAD 333-150-0000,
CAPITOLUL 1-201.10

„Unități alimentare combinate” înseamnă orice unități alimentare situate într-o singură structură sau într-o singură incintă, care sunt implicate în activități care fac obiectul autorizării sau al cerințelor de inspecție ale Autorității de sănătate din Oregon și ale Departamentului agriculturii din Oregon, iar activitățile reglementate sunt comune aceluiași operator.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Procesele specializate se extind dincolo de Normele privind igiena produselor alimentare și necesită instruire și certificare diferite pentru evaluare. Deoarece ODA autorizează și inspectează procesatorii, personalul a beneficiat deja de instruirea și certificarea necesare pentru a inspecta aceste tipuri de procese specializate. Este mai eficient să se utilizeze resursele deja existente decât ca personalul de la nivel de comitat să fie instruit pentru a inspecta cele câteva unități pe care le-ar putea avea în jurisdicție.

Procesele speciale în unitățile alimentare

O unitate alimentară poate fi reglementată atât de Autoritatea de sănătate publică locală (LPHA) cât și de Departamentul agriculturii din Oregon (ODA) dacă desfășoară un proces specializat.

Multe dintre aceste procese impun ca un restaurant să își mențină autorizația curentă eliberată la nivel de comitat, dar acum va trebui să obțină o autorizație separată din partea ODA și pentru procesul specializat.

În aceste unități, ODA va autoriza și inspecta doar procesul special, iar LPHA va autoriza și va inspecta restul activității.

Unitățile mobile pot desfășura procesarea specială doar într-o cantină autorizată.

Procese care necesită o derogare din partea OHA:

- **Maturarea cărnii** – Adăugarea de nitriți/nitrați la carne, cârnați fermentați uscați și produse cu activitate scăzută a apei, cum ar fi prosciutto
- **Germinarea în unitate** – trebuie să se servească gătiți complet
- **Acidificarea în unitate** a orezului pentru sushi
- Activități de **ambalare cu conținut redus de oxigen** în afara cerințelor Normelor privind igiena produselor alimentare
- Alte activități de manipulare a alimentelor în afara Normelor privind igiena produselor alimentare

Pentru mai multe informații privind procesul de derogare, accesați:

www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx

Procese care necesită o autorizație ODA:

- **Procesarea alimentelor acidificate** – un aliment cu nivel scăzut de acid la care se adaugă acid sau alimente acide și care are un pH de echilibru de 4,6 sau mai mic și o activitate a apei mai mare de 0,85. Acestea sunt alimente cu termen lung de valabilitate,

cum ar fi salsa, sosul de grătar și dresingurile, care sunt îmbuteliate pentru a li se prelungi termenul de valabilitate sau pentru vânzarea cu amănuntul. Aici nu este inclusă acidificarea orezului.

- **Germinarea în unitate** – se servesc cruzi în unitate
- **Procesarea fructelor de mare** – ambalarea/vânzarea de pește/produse din pește către o altă unitate autorizată sau pentru vânzări în afara unității
- **Procesarea sucurilor** – ambalarea/vânzarea de sucuri și produse din suc către o altă unitate autorizată sau pentru vânzări în afara unității
- **Procesarea alimentelor conservate cu nivel scăzut de acid** – orice aliment cu un pH mai mare de 4,6 și o activitate a apei mai mare de 0,85, cum ar fi fasolea verde. Acest lucru se întâmplă rar într-un mediu de restaurant din cauza dimensiunilor și a cheltuielilor mari privind echipamentul de procesare necesar
- **Procesarea lactatelor** – ambalarea/vânzarea de produse lactate către o altă unitate autorizată sau pentru vânzări în afara unității. Deserturile congelate fără lactate nu trebuie să dețină o autorizație separată din partea ODA.

Dacă o unitate optează să realizeze unul dintre aceste procese speciale, primul pas este coordonarea unei întâlniri între inspectorii LPHA și ODA. Inspectorii ambelor agenții vor discuta despre procesul special și vor ajunge la un acord privind ce agenție va efectua autorizarea și va inspecta fiecare secțiune a unității.

Dacă LPHA identifică care găsește procese speciale neautorizate și/sau neaprobate ce trebuie autorizate de ODA într-o unitate trebuie să solicite operatorului să întrerupă procesarea și să ia legătura cu partenerul ODA local pentru a discuta despre activitate.