

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 25

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Специальные процессы в заведениях общественного питания

OAR 333-150-0000,  
ГЛАВА 1-201.10

«Комбинированное заведение общественного питания» означает любое заведение общественного питания, целиком расположенное в одном здании или в пределах одной производственной площадки, выполняющее операции, лицензируемые или инспектируемые как Управлением здравоохранения штата Орегон (ОНА), так и Департаментом сельского хозяйства штата Орегон (ODA), если эти регулируемые операции выполняются одним и тем же оператором.

### ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Специализированные процессы выходят за рамки Правил безопасности продуктов питания, и для их оценки требуется другое обучение и сертификация. Так как ODA занимается лицензированием и инспекцией предприятий пищевой промышленности, его сотрудники уже прошли необходимое обучение и сертификацию для инспекции этих типов специализированных процессов. В таком случае эффективнее использовать уже имеющиеся ресурсы вместо того, чтобы заставлять чиновников округа проходить необходимое обучение для инспектирования нескольких заведений общественного питания, которые могут оказаться в их юрисдикции.

Поэтому деятельность заведений общественного питания, которые занимаются выполнением этих специализированных процессов, может регулироваться как местным департаментом здравоохранения (LPHA), так и Департаментом сельского хозяйства штата Орегон.

Многие из этих процессов требуют от ресторанов действующей окружной лицензии, однако теперь им придётся также получить отдельную лицензию от ODA на выполнение специализированного процесса.

В таких заведениях ODA будет лицензировать и инспектировать только выполнение этого специального процесса, в то время как LPHA будет лицензировать и инспектировать всю остальную работу.

Передвижные пункты общественного питания могут выполнять специальную обработку продуктов питания только в лицензированных кулинарных цехах.

### Процессы, требующие получения разрешения на отклонение от законодательных требований от ОНА:

- **Вяление мяса** — добавление нитратов или нитритов к мясу, сухим ферментированным колбасам и продуктам с низкой водной активностью, таким как ветчина
- **Проращивание на месте** — для подачи на стол после полной тепловой обработки
- **Подкисление на месте** риса для суши
- **Упаковка в бескислородной атмосфере**, выходящая за рамки требований Правил безопасности продуктов питания
- Другие операции с продуктами питания, выходящие за рамки Правил безопасности продуктов питания

Больше информации о получении разрешения на отклонение от законодательных требований можно найти по адресу [www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### Процессы, требующие получения лицензии ODA:

- **Изготовление подкисленных продуктов питания** — продукты

питания с низкой кислотностью, в которые была добавлена кислота или другой продукт питания с высокой кислотностью, с равновесным значением pH 4,6 или ниже и водной активностью выше 0,85. Это такие продукты питания длительного хранения, как сальса, соусы для барбекю, а также заправки для салатов, которые разливаются по бутылкам для увеличения срока хранения или для розничной продажи. Это не включает в себя подкисление риса.

- **Проращивание на месте** — для подачи на стол без тепловой обработки в самом заведении
- **Переработка морепродуктов** — упаковка, продажа рыбы или рыбных продуктов другим лицензированным заведениям или на вынос
- **Переработка соков** — упаковка, продажа соков и продуктов из соков другим лицензированным заведениям или на вынос
- **Изготовление консервированных продуктов питания с низкой кислотностью** — любые продукты питания со значением pH выше 4,6 и водной активностью выше 0,85, такие как зелёные бобы. Этим рестораны занимаются редко из-за больших размеров и высокой стоимости необходимого технологического оборудования
- **Переработка молочных продуктов** — упаковка, продажа молочных продуктов другим лицензированным заведениям или на вынос. Для изготовления не содержащих молока замороженных десертов отдельная лицензия ODA не требуется.

Если заведение желает заняться выполнением одного из этих специальных процессов, первым шагом является организация встречи инспекторов LPHA и ODA. Инспекторы обоих агентств должны обсудить этот специальный процесс и прийти к соглашению о том, какое из агентств будет лицензировать и инспектировать каждую часть заведения.

В случае, если инспектор LPHA обнаружит, что заведение без лицензии и/или авторизации выполняет один из специальных процессов, лицензируемых ODA, он обязан потребовать от оператора прекратить выполнение этого процесса и обратиться к своему местному партнёру из ODA, чтобы обсудить дальнейшие действия.

Программа предотвращения заболеваний, передающихся с продуктами питания

Май 2020 г.