

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #25

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
บทที่ 1-201.10

“สถานประกอบการบริการด้านอาหารแบบผสมผสาน” หมายถึง สถานประกอบการด้านอาหารใด ๆ ที่ตั้งอยู่ในโครงสร้างเดียวหรือในสถานที่เดียว และดำเนินการในกิจกรรมที่อยู่ภายใต้ข้อกำหนดด้านใบอนุญาตหรือการตรวจสอบของหน่วยงานด้านสุขภาพของโอเรกอน และกรมวิชาการเกษตรแห่งโอเรกอน และกิจกรรมที่ได้รับการควบคุม อยู่ภายใต้ผู้ดำเนินการเดียวกัน

## เหตุผลด้านสาธารณสุข:

กระบวนการเฉพาะทางขยายออกไปนอกกฎหมายอาหารและต้องมีการฝึกอบรมและการรับรองที่แตกต่างกันเพื่อประเมิน เนื่องจากใบอนุญาต ODA และผู้ดำเนินการตรวจสอบ พนักงานได้รับการฝึกอบรมและการรับรองที่จำเป็นเพื่อตรวจสอบกระบวนการพิเศษประเภทนี้แล้ว การใช้ทรัพยากรที่มีอยู่แล้วจะมีประสิทธิภาพมากกว่า การให้เจ้าหน้าที่เทศมณฑลได้รับการฝึกอบรมเพื่อตรวจสอบสถานประกอบการเพียงไม่กี่แห่งที่พวกเขาอาจมีภายในเขตอำนาจของตน

## กระบวนการพิเศษในสถานประกอบการบริการด้านอาหาร

สถานประกอบการบริการด้านอาหารอาจอยู่ภายใต้การควบคุมของทั้งหน่วยงานสาธารณสุขในท้องถิ่น (LPHA) และกรมวิชาการเกษตรแห่งรัฐโอเรกอน (ODA) หากดำเนินการตามกระบวนการเฉพาะทาง

หลายกระบวนการเหล่านี้ต้องการให้ร้านอาหารรักษาใบอนุญาตปัจจุบันไว้กับเทศมณฑล แต่สำหรับกระบวนการเฉพาะทางในปัจจุบันพวกเขาจะต้องได้รับใบอนุญาตแยกต่างหากจาก ODA เช่นกัน

ในสถานประกอบการเหล่านี้ ODA จะให้การอนุญาตและตรวจสอบกระบวนการพิเศษเท่านั้น และ LPHA จะอนุญาตและตรวจสอบการดำเนินการที่เหลือ

หน่วยเคลื่อนที่อาจดำเนินการพิเศษกับคณะผู้แทนที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

### กระบวนการที่ต้องการใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับจาก OHA:

- **การบ่มเนื้อ**— การเติมไนไตรต์/ไนเตรตในเนื้อสัตว์ ไส้กรอกหมักแห้ง และผลิตภัณฑ์ที่มีวอเตอร์แอกทีวิตีต่ำ เช่น โปรสชุตโต้
- **ถั่วงอกในสถานประกอบการ**— ต้องเสิร์ฟแบบสุกทั้งหมด
- **การทำข้าวปั้นซูชิให้เป็นกรดที่สถานประกอบการ**
- **การทำบรรจุภัณฑ์ที่ลดปริมาณออกซิเจน** นอกข้อกำหนดกฎหมายอาหาร
- **กิจกรรมการจัดการอาหารอื่น ๆ** ที่อยู่นอกเหนือกฎหมายอาหาร

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกระบวนการของใบอนุญาตยกเลิกข้อบังคับ ไปที่:

[www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### กระบวนการที่ต้องมีใบอนุญาต ODA:

- **การแปรรูปอาหารที่เป็นกรด**— อาหารที่มีกรดต่ำซึ่งเดิมอาหารที่เป็นกรดหรือกรดและมีค่าความเป็นกรดต่างสมดุล (equilibrium pH) ที่ 4.6 หรือต่ำกว่าและวอเตอร์แอกทีวิตี

มากกว่า 8.85

อาหารเหล่านี้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เก็บรักษาได้นาน เช่น ซัลซ่า ซอสบาร์บีคิว และน้ำสลัดที่บรรจุขวดเพื่อยืดอายุการเก็บหรือเพื่อการขายปลีก ซึ่งไม่รวมถึงการทำให้ข้าวเป็นกรด

- **ถั่วงอกในสถานประกอบการ**— เสิร์ฟแบบดิบ
- **การแปรรูปอาหารทะเล**— การบรรจุภัณฑ์/การขายปลา/ผลิตภัณฑ์จากปลาไปยังสถานประกอบการอื่นที่ได้รับอนุญาตหรือการขายนอกสถานที่
- **การแปรรูปน้ำผลไม้**— การบรรจุภัณฑ์/การขายน้ำผลไม้และผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ให้กับสถานประกอบการอื่นที่ได้รับอนุญาตหรือการขายนอกสถานที่
- **การแปรรูปอาหารกระป๋องที่มีกรดต่ำ**— อาหารใด ๆ ที่มีค่า pH มากกว่า 4.6 และมีวอเตอร์แอกทีวิตีมากกว่า 0.85 เช่น ถั่วเขียว ไม่ค่อยเจอสิ่งนี้ในสภาพแวดล้อมของร้านอาหาร เนื่องจากอุปกรณ์แปรรูปที่จำเป็นมีขนาดใหญ่และมีค่าใช้จ่ายสูง
- **การแปรรูปผลิตภัณฑ์นม**— การบรรจุภัณฑ์/การขายผลิตภัณฑ์นมให้กับสถานประกอบการอื่นที่ได้รับอนุญาตหรือการขายนอกสถานที่ของหวานแช่แข็งที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนมไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาตแยกต่างหากจาก ODA

หากสถานประกอบการเลือกที่จะดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งในกระบวนการพิเศษเหล่านี้ ขั้นตอนแรกคือการประสานงานการประชุมระหว่างผู้ตรวจ LPHA กับ ODA ผู้ตรวจการของทั้งสองหน่วยงานจะพูดคุยเกี่ยวกับกระบวนการพิเศษและตกลงกันว่า จะให้หน่วยงานใดอนุญาตและตรวจสอบแต่ละส่วนของสถานประกอบการ

LPHA ที่พบว่ามีการพิเศษที่ไม่ได้รับอนุญาตและ/หรือไม่ได้รับอนุญาตเพื่อให้ได้รับใบอนุญาตจาก ODA ในสถานประกอบการ ควรขอให้ผู้ปฏิบัติงานหยุดดำเนินการและติดต่อพันธมิตร ODA ในพื้นที่เพื่อหารือเกี่ยวกับการดำเนินการ