

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #25

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 1-201.10

“Cơ sở dịch vụ thực phẩm kết hợp” có nghĩa là bất kỳ cơ sở thực phẩm nào nằm trong một cấu trúc đơn lẻ hoặc tại một địa điểm duy nhất và tham gia vào các hoạt động tuân theo các yêu cầu cấp phép hoặc kiểm tra của Cơ quan Y tế Oregon và Bộ Nông nghiệp Oregon, và các hoạt động được quản lý là chung cho cùng nhà vận hành.

## LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Các quy trình chuyên biệt mở rộng ngoài Quy tắc vệ sinh thực phẩm và yêu cầu đào tạo và chứng nhận khác nhau để đánh giá. Do cần có giấy phép ODA và kiểm tra các nhà chế biến, các nhân viên đã được đào tạo và cấp chứng chỉ cần thiết để kiểm tra các loại quy trình chuyên biệt này. Sử dụng các nguồn lực đã có sẽ hiệu quả hơn là yêu cầu nhân viên quận được đào tạo để kiểm tra một số cơ sở mà họ có thể có trong phạm vi quyền hạn của mình.

## Quy trình đặc biệt trong Cơ sở dịch vụ thực phẩm

Cơ sở dịch vụ thực phẩm có thể được quản lý bởi cả Cơ quan Y tế Công cộng Địa phương (Local Public Health Authority, LPHA) và Bộ Nông nghiệp Oregon (Agriculture, ODA) nêu cơ sở đó đang tiến hành một quy trình chuyên biệt.

Nhiều quy trình trong số này yêu cầu nhà hàng phải duy trì giấy phép hiện tại của họ với quận, nhưng hiện nay họ sẽ phải xin giấy phép riêng từ ODA cũng như giấy phép cho quy trình chuyên biệt.

Ở những cơ sở này, ODA sẽ chỉ cấp phép và kiểm tra quy trình đặc biệt, và LPHA sẽ cấp phép và kiểm tra phần còn lại của hoạt động.

Các đơn vị cơ động chỉ có thể tiến hành qui trình đặc biệt trong phạm vi cơ quan được cấp phép.

### Các quy trình yêu cầu có phương sai từ OHA:

- **Xử lý thịt** — Bổ sung nitrit/nitrat vào thịt, xúc xích lên men khô và các sản phẩm có hoạt độ nước thấp như prosciutto (giăm bông)
- **Nảy mầm tại cơ sở** — được phục vụ nấu chín hoàn toàn
- **A-xít hóa tại chỗ** com sushi
- Các hoạt động **đóng gói hút chân không** ngoài các yêu cầu của Quy tắc vệ sinh thực phẩm
- Các hoạt động xử lý thực phẩm khác ngoài Quy tắc vệ sinh thực phẩm

Để biết thêm thông tin về quy trình phương sai, hãy truy cập: [www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### Các quy trình yêu cầu giấy phép ODA:

- **Chế biến thực phẩm được a-xít hóa**—một loại thực phẩm có tính a-xít thấp được bổ sung a-xít vào và có độ pH cân bằng dưới 4,6 và hoạt độ nước trên 0,85.

Đây là những thực phẩm ổn định trong bảo quản như salsa, nước sốt thịt nướng và nước sốt được đóng chai để kéo dài thời hạn sử dụng hoặc để bán lẻ. Qui trình này không bao gồm quá trình a-xít hóa gạo

- **Nảy mầm tại cơ sở** — phục vụ sống tại cơ sở
- **Chế biến thủy sản** — đóng gói/ bán cá/ sản phẩm cá cho một cơ sở được cấp phép khác hoặc bán hàng ngoài cơ sở
- **Chế biến nước trái cây** — đóng gói/ bán nước trái cây và các sản phẩm nước trái cây cho một cơ sở được cấp phép khác hoặc bán hàng ngoài cơ sở
- **Chế biến thực phẩm đóng hộp có hàm lượng a-xít thấp** — bất kỳ thực phẩm nào có độ pH lớn hơn 4,6 và hoạt độ nước lớn hơn 0,85, chẳng hạn như đậu xanh. Qui trình này hiếm khi được thực hiện trong môi trường nhà hàng vì quy mô lớn và chi phí cho các thiết bị chế biến cần thiết
- **Chế biến sữa** — đóng gói/ bán các sản phẩm từ sữa cho một cơ sở được cấp phép khác hoặc bán hàng tại cơ sở. Các món tráng miệng đông lạnh không sữa không bắt buộc phải có giấy phép riêng từ ODA.

Nếu một cơ sở chọn thực hiện một trong những quy trình đặc biệt này, thì bước đầu tiên cần làm là phối hợp một cuộc họp giữa LPHA và thanh tra ODA. Thanh tra của cả hai cơ quan sẽ nói về quy trình đặc biệt và đi đến thống nhất về việc cơ quan nào sẽ cấp phép và kiểm tra từng bộ phận của cơ sở.

Các LPHA nhận thấy các quy trình đặc biệt không được cấp phép và/ hoặc không được phê chuẩn bởi ODA tại một cơ sở nên yêu cầu nhà vận hành ngừng xử lý và liên hệ với đối tác ODA địa phương của họ để thảo luận về hoạt động.