

Hoja de datos N.º 3 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Permisos excepcionales

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-502.11

Un establecimiento de alimentos debe obtener un permiso excepcional de la autoridad reguladora, tal como se especifica en las secciones 8103.10 y 8103.11 antes de lo siguiente: ^{Pf}

(A) Ahumar alimentos como un método de conservación de alimentos, en lugar de como método para realzar el sabor; ^{Pf}

(B) Curar alimentos; ^{Pf}

(C) Usar aditivos alimentarios o agregar componentes (como el vinagre); ^{Pf}

(1) Como un método de conservación de alimentos en lugar de como método para realzar el sabor; ^{Pf} o

(2) Procesar un alimento para que no sea potencialmente peligroso; ^{Pf}

(D) Envasar alimentos usando un método de envasado de oxígeno reducido, excepto cuando el desarrollo y la formación de toxinas por clostridium botulinum y el desarrollo de listeria monocytogenes estén controlados, según se especifica en la sección 3-502.12; ^{Pf}

(E) Operar un acuario con sistema de mantenimiento de vida de moluscos usado para guardar o exhibir moluscos ofrecidos para consumo humano; ^{Pf}

(F) Procesamiento usual de animales para consumo personal como alimentos y no para su venta o servicio en un establecimiento de alimentos; ^{Pf}

(G) Preparar alimentos por otro método por el cual la autoridad reguladora solicite un permiso excepcional; ^{Pf} o

(H) Germinar semillas o frijoles. ^{Pf}

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los procesos alimentarios específicos que requieren de un permiso excepcional históricamente han derivado en más enfermedades de origen alimentario que los procesos estándares. Estos tipos de operaciones pueden requerir que la persona a cargo y los empleados gastronómicos usen equipamiento especializado y demuestren competencias específicas. El requerimiento de permiso excepcional se ha diseñado para garantizar que el método propuesto de operación se realice de manera segura.

Los restaurantes están siempre en evolución y experimentando con diferentes estilos de cocción y de preparación de los alimentos para sus clientes. Esto puede incluir técnicas de preparación de alimentos que no cumplan con las Reglas de higiene alimentaria.

Por los peligros asociados a determinados alimentos y procesos, los restaurantes deben solicitar un permiso excepcional antes de implementar cualquier proceso especializado, según se describe en la OAR 333-150-0000, Capítulo 3-502.11.

Estos procesos presentan un riesgo significativo para la salud si el establecimiento no sigue los procedimientos operativos específicos en cada tanda de productos.

Algunos ejemplos:

- Curar con nitratos
- Ahumar alimentos para conservarlos
- Envasar al vacío alimentos cocidos
- Acidificar alimentos
- Germinar semillas o frijoles en el restaurante

Tenemos información disponible en línea en <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> para ayudar a los operadores a encontrar más orientación y comenzar con el proceso del permiso excepcional.

Tenga en cuenta que los permisos excepcionales no son para establecimientos que no satisfacen las reglas. Son para establecimientos que puedan demostrar que las reglas presentan una carga indebida para sus operaciones, y que sus alternativas propuestas brindarán la misma protección a la salud pública, o mayor, que las medidas previstas en las reglas actuales.



Las salchichas fermentadas en seco son un tipo de carne curada que requieren de un permiso excepcional.

Todas las solicitudes de permisos excepcionales se deben aprobar antes de poner en práctica el procedimiento.

El costo de la solicitud de permiso excepcional es de \$500 por cada proceso