

Інформаційний бюлетень №3 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHAPTER 3-502.11

Заклад харчування має отримати від регуляторного органу дозвіл на відхилення від встановлених вимог, як зазначено в § 8103.10 і відповідно до § 8-103.11, перш ніж:

- (A) використовувати копчення як метод збереження харчових продуктів, а не як метод посилення смаку;
- (B) використовувати в'ялення харчових продуктів;
- (C) використовувати харчові добавки або додавати такі компоненти, як оцет;
- (1) як метод збереження харчових продуктів, а не як метод посилення смаку;
- (2) обробити (переробити) харчовий продукт таким чином, щоб він не був потенційно небезпечним;
- (D) упакувати харчові продукти з використанням методу упаковки зі зниженим вмістом кисню, за винятком випадків, коли зростання та утворення токсинів *Clostridium botulinum* та зростання *Listeria monocytogenes* контролюються, як зазначено в § 3-502.12;
- (E) експлуатувати демонстраційний резервуар системи життєзабезпечення моллюсків, що використовується для зберігання або демонстрації моллюсків, які пропонуються для споживання людиною;
- (F) здійснювати індивідуальну переробку тварин, призначених для особистого використання в якості харчових продуктів, а не для продажу чи подавання у харчовому закладі;
- (G) готувати їжу іншим способом, який, на думку регулюючого органу, вимагає отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог;
- (H) пророщувати насіння або боби.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Певні харчові процеси, які вимагають отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог, історично призводили до більшої кількості харчових хвороб, ніж стандартні процеси. Ці типи діяльності можуть вимагати від відповідальної особи та працівників закладу харчування використання спеціалізованого обладнання та демонстрації певних навичок. Вимога щодо отримання дозволу на відхилення від встановленого порядку призначена для забезпечення безпечного виконання запропонованого методу роботи.

Відхилення від встановлених вимог

Ресторани постійно розвиваються та експериментують із різними стилями приготування їжі для своїх клієнтів. Це може включати методи приготування їжі, які не відповідають Правилам харчової санітарії.

Через небезпеки, пов'язані з певними харчовими продуктами та процесами, ресторани повинні подати заяву на отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог перед початком будь-якої спеціалізованої переробки, як описано в OAR 333-150-0000, Глава 3-502.11.

Ці процеси становлять значний ризик для здоров'я, якщо у закладі не дотримуються певних операційних процедур для кожної партії продукту.

Ось кілька прикладів:

- в'ялення за допомогою нітратів
- копчення харчових продуктів для консервації
- вакуумне пакування готових харчових продуктів
- підкислення харчових продуктів
- пророщування насіння або бобів на місці

У нас є інформація, доступна онлайн за адресою: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> щоб допомогти операторам відповідного бізнесу, знайти більше інформації та розпочати процес отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог.

Слід мати на увазі, що дозволи на відхилення від чинних вимог не надаються закладам, які не відповідають встановленим правилам. Вони призначені для закладів, які можуть продемонструвати надмірний тягар для їхнього функціонування та що запропонована ними альтернатива забезпечить захист здоров'я населення на рівні, еквівалентному або вищому, ніж заходи, передбачені чинними правилами.



Суші ферментовані ковбаси — це один із видів в'ялення м'яса, що вимагає отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог.

До того як процедура буде введена в дію всі заяви на отримання дозволів на відхилення від встановлених вимог мають бути затверджені.

Вартість розгляду однієї
заяви становить 500 дол.
США на 1 процес