

## 免除食品合意フォーム

イベントにおいて、すぐに消費される目的で、非潜在的有害性食品を調理または販売する施設や組織は、以下の基準を満たす場合、許可を免除されます。

**OAR 333-150-0000**

申請者名 :

ビジネス名 (該当する場合) :

郵送先住所 :

電話番号 :

Eメールアドレス :

イベントで調理または提供する食品を列挙してください。

以下の記述を読み、ボックスにチェックマークを入れ、本要件を遵守することを明示してください。

- 食品に携わる従業員は、素手でむき出しになった、調理済み食品に触れず、デリティッシュ (deli tissue)、ゴムべら、トング、使い捨て手袋、小出し装置など適切なキッチン用具を使用します
- 仮設の手洗い施設が提供される場合、セクション 5-203.11(C)
- 次の内容の掲示を、一般の人々の目に触れるよう掲示\*される場合：「NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority」、または、規制当局によって承認されている類似の文言  
\*注記は意図的に未翻訳となっています。
- 水と氷を含むすべての材料が、承認された調達源から取得され、安全な食品取扱い慣行によって製品が作られる必要があります

また、柑橘類のジュースベンダーも本要件を遵守する必要があります。

- イベント会場でジュースを陳列し、1回ごとに提供することですぐに消費される目的でのみ調理や販売を行う、レモン、ライム、オレンジ、グレープフルーツ等の生の柑橘系ジュースのベンダーは許可が免除されます。具体的に病原菌の存在を阻止、低減または排除する目的で加工されていない生の柑橘系ジュースが販売、あるいは提供されている場合、以下のお知らせ\*を提供する必要があります。「NOTICE:本製品は低温殺菌または加工されていません」その他のすべての種類のジュースは認可を受ける必要があります。

規制当局は、免除対象のフードサービス業務に関連して食品安全の懸念が生じた場合、または上記の要件に従わない場合には、飲食施設に認可を要求する場合があります。

\*\*本フォームの確認と承認にあたって、規制当局より管理手数料が請求される場合があります\*\*

私は、オレゴン食品衛生規則 (Oregon Food Sanitation Rules) OAR 333-150-0000 の規定を遵守することに同意します。さらに私は、本フォームにて提供されている情報が正確であることを立証します。本フォームは、運営や業務中常に、イベント場所にて保管される必要があります。

申請者の署名 : \_\_\_\_\_ 日付 : \_\_\_\_\_

### FOR OFFICE USE ONLY

Fee received: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Cash       Check# \_\_\_\_\_       Money Order

Reviewed by: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

Approved       Not Approved

フードベンダー向け：

## NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority

柑橘系ジュースのベンダー向け：

## NOTICE:

Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority. Raw citrus juices have not been pasteurized or processed.