

खाद्य संहिता तथ्य पाना #16

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

अस्थायी कार्यक्रमहरूमा स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीद्वारा अनुमति नदिइएका खानाहरू

ओरेगनमा, तत्काल उपभोगका लागि निम्न खाद्य वस्तुहरू तयार गर्ने वा बिक्री गर्ने खाद्य प्रतिष्ठान वा संस्थाहरूलाई तिनीहरूले कुनै कार्यक्रममा सञ्चालन गरिरहेका भए वा नभए तापनि इजाजत पत्र र ORS 624.010 देखि 624.120 र ORS 624.310 देखि 440 को प्रावधानहरूबाट छुट दिइएको छ:

- नुनिलो क्यारामेल, फज, मार्समेलो बारहरू, चकलेटले ढाकिएको मार्समेलोहरू र कडा क्यान्डीसहित तर यतिमा सीमित नरहिकन क्याण्डी वा मिठाइहरू जस्ता गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक मिठाइहरू।
- व्यक्तिगत सभिडहरूमा बिक्री गरिएको व्यापारिक रूपमा पूर्व-प्याक गरिएको आइस क्रिम र फ्रोजन डेजर्टस्
- व्यापारिक रूपमा मसालेदार उत्पादनहरू, व्यापारिक रूपमा प्रशोधन गरिएको जर्की, बदाम, बदामका भित्री भागहरू, पपकन र आलु चिप्स, प्रेटजेल र ब्र्याकरहरू जस्ता पहिले प्याक गरिएका खानाहरू
- तत्कालीन उपभोगका लागि मदिराजन्य पेयपदार्थहरूसहित नखोलिएको बोतल र क्यानभित्र राखिएको गैर-सम्भावित हानिकारक पेयपदार्थहरू
- गैर-सम्भावित हानिकारक सामग्रीहरूसँग कफी र चिया
- व्यक्तिगत रूपमा प्याक गरिएको पाउडरका मिश्रण र व्यापारिक रूपमा बोतलभित्र राखिएको पानीबाट आकस्मिक उपभोगका लागि तयार पारिएका गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक तातो वा चिसो पेय पदार्थहरू
- ग्राहकहरूलाई कुनै शुल्क नलाग्नेगरी गैर-खाद्य सेवा व्यवसाय वा संस्थाद्वारा उपलब्ध गराइएका गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक खाद्य वा पेय पदार्थहरू।

वञ्चित क्रियाकलाप/खानाहरूको पूरा सूचीका लागि, कृपया OAR 333-150-0000, खण्ड 1-201.10, हेर्नुहोस्, "खाद्य प्रतिष्ठान" को परिभाषा समावेश हुँदैन।

निम्न कुराहरू भएमा कार्यक्रमहरूमा तत्कालीन उपभोगका लागि सम्भवत हानिकारक खाद्य वस्तुहरू तयार गरी बिक्री गर्ने प्रतिष्ठान वा संस्थालाई इजाजतपत्रबाट छुट दिइन्छ:

- खाद्य कर्मचारीहरूले नाङ्गो हातले अनावृत, खानका लागि तयार खाना नछोएमा र डेली टिस्यु, स्प्याटुला, चिम्टा, एकल-प्रयोगका पर्जाहरू वा वितरण उपकरण जस्ता उपयुक्त भाँडाहरूको प्रयोग गरेमा
- अस्थायी हात धुने सुविधास्थल उपलब्ध गराइन्छ:



- निम्न कुरा उल्लेख गर्ने सार्वजनिक दृश्यमा सूचना* पोस्ट गरिएको छ: "NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority" वा सामान्य भाषामा भन्नुपर्दा नियामक अधिकारीद्वारा स्वीकृत गरिएको हुनु सक्छ (प्रिन्ट गर्न सकिने सङ्केतका लागि पृष्ठ 2 हेर्नुहोस्)
- पानी र बरफ लगायत सबै सामग्रीहरू एक स्वीकृत स्रोतबाट हुनुपर्छ र उत्पादनलाई सुरक्षित रूपमा खाद्य ह्याण्डल गर्ने अभ्यासहरू प्रयोग गरेर उत्पादन गरिनुपर्छ।
- कार्य स्थलमा जुस एक्सप्रेस गर्ने र व्यक्तिगत सेवाहरूमा तत्कालीन उपभोगका लागि मात्र उत्पादन तयार गरी बिक्री गर्ने कागती, नीम्बू, सुन्तला र मौसमी जस्ता काँचो जुसहरूका बिक्रेताहरू। प्रतिष्ठानले अन्य ताजा फलफूल वा तरकारीहरूलाई समावेश नगरिकन गैर-सम्भावित हानिकारक,

- जुसमा व्यापारिक रूपमा प्रशोधन गरिएका सामग्रीहरू थप्न सक्छ। रोगजनकहरूको उपस्थितिलाई रोक्न, कम गर्न वा हटाउनका लागि विशेष रूपमा प्रशोधन नगरिएको काँचो सिट्रसको जुस बिक्री वा प्रदान गरिन्छ भने, निम्न सूचना* उपलब्ध गराउनुपर्छ, "NOTICE: This product has not been pasteurized or processed"।
- कार्यक्रममा काँचो सिट्रसका जुसहरूबाहेक ताजा जुसहरू बिक्री गर्ने प्रतिष्ठानले अस्थायी रेस्टुरेन्टको अनुमतिपत्र प्राप्त गर्नुपर्छ।
- वञ्चित खाद्य सम्झौता फाराम पूरा गरिएको छ र सञ्चालनको समयावधिमा कार्यक्रमको स्थानमा राखिन्छ। तपाईंको स्थानीय वातावरणीय स्वास्थ्य विभागद्वारा फाराम समीक्षाका लागि शुल्क लाग्न सक्छ।
- छुट खाना सेवा सञ्चालनसँग सम्बन्धित



अहिले बेक गरिएका वस्तुहरू (कुकी, डुनट र फलफूल पाइहरू जस्तै), क्याण्डिड स्याउहरू र कोम्बुच्चाले यी आवश्यकताहरू पूरा गर्नुपर्छ

खाद्य सुरक्षाका चिन्ताहरू छन् भने नियामक अधिकारीलाई खाद्य प्रतिष्ठानको इजाजतपत्र आवश्यक पर्न सक्छ।

सम्भावित रूपमा हानिकारक खानाहरू जनावर उत्पत्तिको खाना (काँचो वा पकाइएको), पकाइएका बोट-बिरुवाका उत्पादनहरू, काँचो बीउका स्प्राउट्स, काटिएका खरबुजाहरू, अदुवा र तेलका मिश्रण, काटिएको काँचो हरियो सागपात र काटिएका टमाटरहरू हुन्। केही उदाहरणहरू: हट डग, चिल्ली, पकाइएको चामल, पकाइएका आलु र पकाइएका सिमीहरू।

अनुमति दिनबाट वञ्चित गरिएका र
वञ्चित खाना फाराम भर्न आवश्यक नहुने
खानाहरूका उदाहरणहरू

- गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक मिठाइहरू (फज, नुनिलो क्यारामेल, चकलेटले ढाकिएको मार्समेलोहरू)
- व्यक्तिगत सर्भिडहरूमा बिक्री गरिएको व्यापारिक रूपमा पूर्व-प्याक गरिएको आइस क्रिम र फ्रोजन डेजर्टस्
- व्यापारिक रूपमा मसालेदार उत्पादनहरू, व्यापारिक रूपमा प्रशोधन गरिएको जर्की, बदाम, बदामका भित्री भागहरू, पपकर्न र आलु चिप्स, प्रेटजेल र क्र्याकरहरू जस्ता पहिले प्याक गरिएका खानाहरू
- मदिरा पेयपदार्थहरू समावेश गर्नका लागि नखोलिएको व्यापारिक रूपमा बोतल र क्यानमा राखिएको गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक पेय पदार्थहरू
- गैर-सम्भावित हानिकारक सामग्रीहरूसँग कफी र चिया
- ताजा निचोरेको जुस समावेश नगरिकन व्यक्तिगत रूपमा प्याक गरिएका मिश्रण र व्यापारिक रूपमा बोतलको पानीबाट तयार गरिएका गैर-सम्भावित रूपमा हानिकारक तातो वा चिसो पेय पदार्थहरू

खानाहरूले छुट दिइएको खानाका
आवश्यकताहरू पूरा गर्छन् र फाराम भर्छन्
भने कार्यक्रमहरूमा छुट भएका गैर-
सम्भावित हानिकारक खानाहरू (PHF)
का उदाहरणहरू।

- कुकीहरू
- डोनटहरू
- फ्राइ गरिएका ब्रेडहरू (हातीका कानहरू, फनेल केक, इन्डियन फ्राइ ब्रेड)
- फलफूल पाइहरू
- क्याण्डिड/क्यारामेल स्याउहरू
- चकलेटमा डुबाइएको, गैर-PHF फलफूलहरू
- कोम्बुचा (छुटप्राप्त सामग्रीहरू थपिएको मात्र)
- बरफसँग सोडा
- शेभड आइस
- स्नो कोनहरू
- गैर-PHF सामग्री भएका स्लुसीहरू
- ब्रेड, रोल, मफिनहरू
- अन्य ताजा फलफूल वा तरकारीहरू समावेश नगरिकन साधा वा गैर-PHF, व्यापारिक रूपमा प्रशोधन गरिएका सामग्रीहरू थपिएका सिट्रस जुसहरू
- ग्लासमा बिक्री गरिएको ट्रिटप स्याउको जुस जस्ता व्यापारिक जुसहरू

सबै खाना कार्यक्रमको स्थान वा कार्यक्रमपूर्व
अनुमति-प्राप्त सुविधास्थलमा तयार गर्नुपर्छ।

अस्थायी कार्यक्रमहरूमा अनुमति आवश्यक
पर्ने खानाहरूका उदाहरणहरू

- स्क्वड आइस क्रिम
- फलफूल र/वा तरकारीहरू भएका स्मुदीहरू
- काटिएको खरबूजा
- काटिएका हरियो सागपातहरूसँग सलादहरू
- साइट्रस जुसहरूबाहेक तरकारी वा फलफुलका जुसहरू
- कबमा मकै जस्ता रोस्ट गरिएका तरकारीहरू
- आकस्मिक उपभोगबाट सम्भावित रूपमा हानिकारक खाना

छुटसम्बन्धी खानेकुराहरूको सम्झौता फाराम समीक्षा र स्वीकार गर्नका लागि स्थानीय
वातावरणीय स्वास्थ्य विभागद्वारा प्रशासनिक शुल्क लाग्न सक्छ

NOTICE:

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