

# Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #17

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
CHƯƠNG 3-201.18

(A) Việc pha chế đồ uống và nấu ăn ngoài trời được coi là một phần hoạt động của cơ sở thực phẩm khi được tiến hành trong khuôn viên của cơ sở thực phẩm. <sup>PR</sup>

(B) Hoạt động nấu ăn và pha chế đồ uống ngoài trời phải được thiết kế để bảo vệ thực phẩm, thiết bị, đồ dùng, dụng cụ dùng một lần và các vật dụng khác không bị nhiễm bẩn khi không sử dụng.

(F) Các hoạt động pha chế đồ uống và nấu ăn ngoài trời phải được giám sát bởi nhân viên phục vụ ăn uống.

## LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Dịch vụ đồ uống ngoài trời có khả năng làm tăng nguy cơ ô nhiễm đồ ăn, thức uống và thiết bị do côn trùng, bụi, chim, rò rỉ từ trên cao và các chất gây ô nhiễm tiềm ẩn khác. Để làm giảm thiểu rủi ro cho công chúng, dịch vụ đồ uống ngoài trời phải được thiết kế, xây dựng và vận hành theo cách đáp ứng các tiêu chuẩn về bảo vệ thực phẩm. Tất cả thực phẩm phải được bảo vệ khỏi sự tiếp xúc, ho, hắt hơi, hoặc các chất gây ô nhiễm khác của khách hàng bằng cách sử dụng các thiết bị bảo vệ khi hắt hơi, tấm chắn, nắp đậy hoặc các rào cản hữu hiệu khác đã được phê duyệt. Cơ sở phải có lịch trình làm sạch và vệ sinh thường xuyên và kỹ lưỡng, có kế hoạch giảm thiểu dịch hại, và được nhân viên dịch vụ thực phẩm giám sát liên tục trong suốt thời gian hoạt động.

## Pha chế đồ uống ngoài trời

Các quán bar ngoài trời đã nhận được sự chấp nhận và bảo trợ rộng rãi của công chúng, những người thích tận hưởng thời tiết mùa hè ấm áp và bầu không khí thân mật ở quán bar ngoài trời. Tuy nhiên, có một số quy định phải được tuân theo để đảm bảo đáp ứng các thực hành an toàn thực phẩm cần thiết.

Có hai lựa chọn được phép cho dịch vụ đồ uống bên ngoài cơ sở thực phẩm được cấp phép:

1. Quầy bar di động hoặc xe đẩy bán đồ uống, hoặc
2. Cơ sở vật chất ngoài trời được xây dựng vĩnh viễn đáp ứng các yêu cầu tương tự như bên trong nhà hàng.

Đối với bất kỳ hoạt động pha chế ngoài trời nào, kế hoạch phải được đệ trình cho cơ quan y tế công cộng địa phương **trước** khi xây dựng. Loại hoạt động này chỉ có thể được thực hiện khi kết hợp với một cơ sở dịch vụ thực phẩm được cấp phép có thể cung cấp các dịch vụ hỗ trợ.

Các loại hoạt động này được coi là thứ yếu so với tùy chọn của cơ sở dịch vụ ăn uống cố định chính. Việc pha chế đồ uống chỉ dành cho khách quen của cơ sở, không dành cho khách ngoài đường.

### Cơ sở/ Cơ cấu:

- Tất cả các bề mặt phải nhẵn và dễ lau chùi, kể cả sàn.
- Không được dùng nền trải cỏ và/ hoặc sàn đất.
- Nguồn nước và xử lý nước thải phải được phê chuẩn.
- Phần bảo vệ trên cao vĩnh viễn phải kéo dài trải qua khu vực phục vụ thực phẩm và được xây dựng bằng công trình kiên cố, bền, không thấm nước và dễ làm sạch. Tuy nhiên, mái hiên được phép dựng tạm thời.



- Trong những giờ không hoạt động, quầy bar và tất cả thực phẩm, đồ dùng, thiết bị và các vật dụng khác phải được bảo vệ khỏi ô nhiễm.
- Bồn rửa tay là yêu cầu bắt buộc đối với các cơ sở cố định. Các quán bar di động cần thiết lập bồn rửa tay tạm thời.
- Tất cả các bề mặt bên ngoài phải được làm sạch hàng ngày trước khi mở cửa.

# Pha chế đồ uống ngoài trời, phần tiếp theo

## Chuẩn bị/ Dịch vụ thực phẩm:

- Tất cả việc chuẩn bị thực phẩm chẳng hạn như cắt chanh và các đồ trang trí khác phải được tiến hành trong cơ sở dịch vụ thực phẩm chính, được cấp phép.
- Việc bổ sung thêm các thành phần vào đồ uống, chẳng hạn như sữa vào White Russian (một loại cocktail Nga) hoặc các thành phần cắt sẵn cho sinh tố là được phép.
- Bất kỳ loại đồ uống nào cũng có thể được pha chế từ địa điểm ngoài trời, bao gồm đồ uống xay pha trộn, granita (một món tráng miệng) và cà phê espresso.
- Người tiêu dùng có thể tự phục vụ từ các đơn vị pha chế đồ uống đáp ứng mã, chẳng hạn như máy pha chế nước ngọt (4-204.13).

- Việc vận hành phải luôn được giám sát bởi nhân viên.
- Không được phép sử dụng tủ làm mát/ tủ đá.

## Bảo quản:

- Tất cả thực phẩm phải được lấy ra khỏi quầy bar khi kết thúc hoạt động hàng ngày trừ khi các thiết bị làm lạnh có thể được an toàn hoặc được bảo vệ.
- Thiết bị và các hạng mục dịch vụ đơn lẻ có thể vẫn được để bên ngoài nếu chúng được đặt trong tủ có khóa an toàn, chống thời tiết và chống chuột bọ.

