

フードコード・ファクトシート #20

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、 チャプター3-201.18

(A) 飲食施設による屋外での調理および飲み物の提供は、飲食施設の敷地内で実施される際には、運営や営業の一環として認められます。PF

(B) 屋外調理や飲み物の提供の営業を覆う囲いは、食品を汚染から保護する上で必要でない限りは、不要です。屋外での調理や飲み物の提供の実施は、運営以外の時に食品、装置、キッチン用具、使い捨ておよびその他の物品を保護するよう配慮すべきです。

(C) 屋外調理と飲み物の提供には、現地に配管式手洗いシンクが備わっているか、これに隣接することが必要です。常設ではない屋外調理や飲み物の提供の営業にあたっては、規制当局によって承認される場合、5-203.11(C)の要件を満たす手洗いシステムが用意される場合があります。PF

(D) 屋外調理は、バーベキュー、炉床オープン、タンドリーオープン、バーベキューピットまたはその他の類似の調理装置の使用に制限されます。フラットトップグリルや鉄板、中華鍋、スチームテーブル、またはその他の調理ストレージや保持装置など、飲食施設の中での使用として考案あるいは意図されている装置の使用は認められません。PF

(E) 食品の調理以外には、食品の準備、組み立て、保管またはサービスは一切、屋外の調理業務においては行われません。潜在的有害性のない（非TCS）調味料は、屋外での調理業務において使用することができます。PF

(F) 従業員または消費者には、食品がすぐにサービスされる目的で取り分けられている場合、屋外の調理業務の場から直接供給することができます。消費者は自ら、屋外の調理業務の場から供給することはできません。

(G) 屋外での飲み物の提供には、アルコールやその他の飲み物が含まれる場合があります。消費者は、4-204.13の要件を満たす飲み物のディスペンサー装置から直接飲み物を取ることができます。

(H) 屋外での調理や飲み物提供の実施は、フードサービス従業員による監視を受ける必要があります。

(I) セクション3-201.18は、屋外の座席エリアの消費者に対し、施設内で用意される食品をサービスすることを除外することはありません。

屋外調理

多くのレストランは、自身の施設に屋外調理の要素を加えたいと考えています。適切な屋外調理には、バーベキュー、炉床オープン、タンドリーオープン、バーベキューピットまたはその他の類似の調理装置が含まれます。

屋外調理には、フラットトップグリルや鉄板、中華鍋、スチームテーブル、またはその他の調理ストレージや保持装置など、飲食施設の中での使用として考案あるいは意図されている装置は含まれません。

屋外調理の目的は、屋内の調理施設に適用されるコードを迂回することで、施設の生産キャパシティを増大させることではありません。

各認可施設は、屋外調理エリアを構築／運営する前に地域の公衆衛生当局に通知する必要があります。

運営上の要件：

- 食品の準備、組み立て、保管またはサービスは一切、屋外の調理業務においては行うことはできません。みじん切り、パン粉づけ、混ぜ合わせなどはすべて、認可施設内で行われる必要があります
- 消費者には、食品がすぐにサービスされる目的で取り分けられている場合、屋外の調理業務の場から直接供給する

ことができます

- 利用者は、自ら供給することはできません
- 潜在的有害性のない（非TCS）調味料は、使用することができます
- 屋外での調理は、フードサービス従業員による監視を受ける必要があります
- 屋外調理には、常設でない限り、現地に配管式手洗いシンクが備わっているか、これに隣接することが必要です



屋外の調理装置で調理される食品は、常時、汚染から保護される必要があります

- 屋外調理の装置はすべて、食品に安全な／食品グレードの材料を使って構築される必要があります
- 屋外調理業務のために追加の食品を調理および保持するために、施設内に十分なスペースと設備が備わっている必要があります
- カバーされた容器、包装材料などで輸送や調理中の食品を保護...