

식품공전 요약서 #20

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 3장-201.18

(A) 식품 시설의 야외 조리 및 음료 제공은 식품 시설 구내에서 수행할 경우 작업의 일부로서 허용해야 합니다.¶

(B) 식품을 오염으로부터 보호하기 위해 필요한 경우가 아니면 보호막 등을 이용해 야외 조리 및 음료 제공 업무를 할 필요가 없습니다. 야외 조리 및 음료 제공 방식은 제공을 하지 않을 때 식품, 장비, 식기구, 일회용 물품 및 기타 품목을 오염으로부터 보호하도록 설계되어야 합니다.

(C) 야외 조리 및 음료 제공 작업은 손을 씻을 수 있는 배관형 세면대를 갖추고 있거나 그 근처에 위치해야 합니다. 영구적으로 건축된 것이 아닌 야외 조리 및 음료 제공 작업장은 규제 당국의 승인을 받은 경우 5-203.11(C)의 요건을 충족하는 손 씻기 시설을 제공할 수 있습니다.¶

(D) 야외 조리는 바베큐, 화로, 탄두리 오븐, 바베큐 화덕 또는 이와 유사한 조리 장비를 사용하는 것으로 제한합니다. 식품 서비스 시설 내부에서 사용하도록 설계했거나 의도한 플랫폼 그릴이나 그리들, 워, 스팀 테이블 또는 기타 조리, 보관, 식품을 잡을 때 쓰는 장비의 사용은 허용하지 않습니다.¶

(E) 야외 조리 작업장에서는 식품 조리 외에 식품 준비, 배열, 보관 또는 제공을 할 수 없습니다. 잠재적 위험성이 없는(TCS가 아닌) 조미료는 야외 조리 작업장에서 제공할 수 있습니다.¶

(F) 해당 식품을 바로 제공하기 위해 식품을 소분한 경우 근로자나 소비자는 야외 조리 작업장에서 바로 제공받을 수 있습니다. 소비자는 야외 요리 작업장에서 허락 없이 스스로 식품을 가져갈 수 없습니다.

(G) 야외에서 제공하는 음료에는 알코올 및 기타 음료가 포함될 수 없습니다. 소비자는 4-204.13의 요건을 충족하는 음료 배분 장비를 허락 없이 스스로 사용할 수 있습니다.

(H) 야외 조리 및 음료 제공 작업은 반드시 식품 서비스 직원이 모니터링해야 합니다.

(I) 3절-201.18은 시설 내부에서 준비된 식품을 야외 좌석 공간에 있는 소비자에게 제공하는 것을 금지하지 않습니다.

야외 조리

많은 레스토랑에서 시설에 야외 조리 설비를 추가하기를 원합니다. 올바른 야외 조리 시설에는 바베큐, 화로, 탄두리 오븐, 바베큐 화덕 또는 이와 유사한 조리 장비가 포함됩니다.

야외 조리에는 식품 서비스 시설 내부에서 사용하도록 설계되었거나 의도된 플랫폼 그릴이나 그리들, 워, 스팀 테이블 또는 기타 조리, 보관, 식품을 잡을 때 쓰는 장비의 사용이 포함되지 않습니다.

야외 조리의 목적은 실내 조리 시설에 적용되는 규정의 적용을 피해 가는 방식으로 시설의 생산 능력을 높이거나 하는 것이 아닙니다.

허가받은 각 시설은 야외 조리 공간을 건축/운영하기 전에 지역 공중 보건 당국에 알려야 합니다.

운영 요건:

- 야외 조리 작업장에서는 식품 준비, 배열, 보관 또는 제공을 할 수 없습니다. 칼로 썰기, 빵가루 입히기, 섞기 등 모든 작업은 허가된 시설 내에서 이루어져야 합니다
- 해당 식품을 바로 제공하기 위해 식품을 소분한 경우 소비자는 야외 조리 작업장에서 바로 제공받을 수 있습니다
- 고객은 허락 없이 음식을 가져갈 수 없습니다

- 잠재적 위험성이 없는(TCS가 아닌) 조미료는 제공할 수 있습니다
- 야외 조리 작업은 반드시 식품 서비스 직원이 모니터링해야 합니다
- 야외 조리 작업장은 영구적으로 건축된 시설이 아닌 경우를 제외하고 손을 씻을 수 있는 배관형 세면대를 갖추고 있거나 세면대 근처에 위치해야 합니다



야외 조리 장비에서 조리된 식품은 항상 오염으로부터 보호되어야 합니다

- 모든 야외 조리 장비는 식품 안전/식품 등급 소재로 구성되어야 합니다
- 야외 조리 작업장에서 나오는 추가 식품을 준비하고 보관할 수 있는 충분한 공간과 설비가 시설 내부에 있어야 합니다
- 덮개가 있는 용기, 포장 등으로 식품 이동 및 조리 시에 식품을 보호해야 합니다.