

# Codul alimentară – Fișa informativă nr. 20

*Ce trebuie să știți în legătură cu Codul*

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-201.18

(A) Gătutul în exterior și distribuirea băuturilor de către o unitate alimentară sunt permise ca parte a activității atunci când au loc în incinta unității alimentare. <sup>PF</sup>

(B) Împrejmuirea unei activități de gătit și de distribuire a băuturilor în exterior nu este obligatorie, decât în cazul în care este necesară pentru a proteja alimentele împotriva contaminării. Activitatea de gătit și distribuire a băuturilor în exterior trebuie concepută astfel încât să protejeze alimentele, echipamentele, ustensilele, consumabilele și alte articole împotriva contaminării atunci când nu sunt utilizate.

(C) Unitățile de gătit și distribuire a băuturilor în exterior trebuie prevăzute cu sau amplasate lângă o chiuvetă pentru spălarea mâinilor legată la rețea. Unitățile de gătit și distribuire a băuturilor în exterior care nu sunt construite permanent pot furniza un sistem de spălare a mâinilor care să îndeplinească cerințele 5-203.11(C) dacă sunt aprobate de autoritatea de reglementare. <sup>PF</sup>

(D) Gătutul în exterior trebuie limitat la utilizarea unui grătar, a unui cuptor cu vatră, a unui cuptor tandoori, a unei vetre pentru grătar sau a altor echipamente de gătit similare. Nu este permisă utilizarea de echipamente, cum ar fi plite sau grătore cu partea superioară plată, wok-uri, mese cu aburi sau alte dispozitive de gătit, depozitare și păstrare, concepute sau destinate a fi utilizate în interiorul unei unități alimentare. <sup>PF</sup>

(E) În afară de gătit, nu se poate realiza nicio altă activitate de pregătire, asamblare, depozitare sau servire a preparatelor în activitatea de gătit în exterior. Condimentele care nu sunt potențial periculoase (non-TCS) pot fi distribuite în unitatea de gătit în exterior. <sup>PF</sup>

(F) Angajații sau consumatorii pot fi serviți direct din unitatea de gătit exterioară dacă preparatele sunt porționate pentru servire imediată. Consumatorii nu se pot autoservi dintr-o unitate de gătit exterioară.

(G) Distribuirea de băuturi în exterior poate include băuturi alcoolice și de alt tip. Consumatorii se pot autoservi din echipamentele de distribuire a băuturilor care îndeplinesc cerințele de la punctul 4-204.13.

(H) Unitățile de gătit și distribuire a băuturilor în exterior trebuie monitorizate de angajații unității alimentare.

(I) Secțiunea 3-201.18 nu interzice servirea de alimente preparate în interiorul unității către clienții din zonele cu scaune din exterior.

## Gătutul în exterior

Numeroase restaurante doresc să adauge un element de gătit exterior unităților lor. Unitățile de gătit în exterior corespunzătoare includ un grătar, un cuptor cu vatră, un cuptor tandoori, o vatră pentru grătar sau alte echipamente de gătit similare.

Gătutul în exterior nu include utilizarea de echipamente, cum ar fi plite sau grătore cu partea superioară plată, wok-uri, mese cu aburi sau alte dispozitive de gătit, depozitare și păstrare, concepute sau destinate a fi utilizate în interiorul unei unități alimentare.

Scopul gătutului în exterior nu este de a crește capacitatea de producție a unității ocolind codurile aplicabile unităților de gătit în interior.

**Fiecare unitate autorizată trebuie să informeze autoritatea de sănătate publică locală înainte de a construi/ utiliza o zonă de gătit în exterior.**

### Cerințe opționale:

- Nu se poate realiza nicio altă activitate de pregătire, asamblare, depozitare sau servire a preparatelor în cadrul activității de gătit în exterior. Toate activitățile de tăiere, trecere prin pesmet, amestecare etc. trebuie efectuate în interiorul unității autorizate
- Clienții pot fi serviți direct din unitatea de gătit exterioară dacă preparatele sunt porționate pentru servire imediată
- Clienții nu se pot autoservi

- Condimentele care nu sunt potențial periculoase (non-TCS) pot fi distribuite
- Unitățile de gătit în exterior trebuie monitorizate de angajații unității alimentare
- Unitățile de gătit și distribuire a băuturilor în exterior trebuie prevăzute cu sau amplasate lângă o chiuvetă pentru spălarea mâinilor legată la rețea, cu excepția cazului în care nu sunt construite permanent



*Alimentele găsite în echipamentele de gătit de exterior trebuie protejate permanent împotriva contaminării*

- Toate echipamentele de gătit în exterior trebuie realizate din materiale sigure pentru alimente/de calitate alimentară
- Trebuie să existe suficient spațiu și suficiente facilități în unitate pentru a se prepara și păstra alimentele suplimentare din unitățile de gătit exterioare
- Protejați alimentele în timpul transportării și gătutului cu recipiente acoperite, folii de protecție etc.