

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 20

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.18

(A) Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения заведением общественного питания должны быть разрешены в составе других операций, при условии, что они выполняются на территории этого заведения.^{Pf}

(B) Огораживать место, где производится приготовление пищи и розлив напитков вне помещения, не обязательно, если это не требуется для защиты продуктов питания от загрязнения. Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения должны быть организованы так, чтобы защитить продукты питания, оборудование, посуду, столовые приборы, одноразовые и другие предметы от загрязнения, когда они не используются.

(C) Места для приготовления пищи и розлива напитков вне помещения должны быть оборудованы подключённым к водопроводу и канализации ручным или автоматическим мытьём посуды, соответствующую требованиям параграфа 5-203.11(C), если это одобрено надзорным органом.^{Pf}

(D) Приготовление пищи вне помещения должно ограничиваться использованием мангалов, подовых печей, тандыров, ям для барбекю и другого подобного оборудования для приготовления пищи. Запрещается использовать оборудование, такое как грили и гридлы с плоской поверхностью, воки, паровые столы и другие устройства для приготовления, хранения или временного хранения продуктов питания, созданные или предназначенные для использования в помещениях заведения общественного питания.^{Pf}

(E) За исключением тепловой обработки продуктов питания, все остальные операции предварительного приготовления, сервировки, хранения и обработки пищи вне помещения запрещены. В местах приготовления пищи вне помещения разрешается добавлять в пищу приправы, не являющиеся потенциально опасными.^{Pf}

(F) Если продукты питания разделены на порции для немедленного употребления, их разрешается подавать работникам и посетителям непосредственно после приготовления. Посетителям запрещается самостоятельно брать себе пищу, приготовленную вне помещения.

(G) Вне помещения разрешается разливать алкогольные и другие напитки. Посетителям разрешается самостоятельно наливать себе напитки из оборудования, соответствующего требованиям раздела 4-204.13.

(H) За приготовлением пищи и розливом напитков вне помещения обязан следить работник общественного питания.

(I) Раздел 3-201.18 не запрещает подачу продуктов питания, приготовленных в помещениях заведения, посетителям на открытых террасах.

Приготовление пищи на открытом воздухе

Многие рестораны хотели бы добавить в свой арсенал элементы приготовления пищи на улице. Разрешёнными приспособлениями для приготовления пищи вне помещения являются мангалы, подовые печи, тандыры, ямы для барбекю и другое подобное оборудование для приготовления пищи.

Для приготовления пищи вне помещения запрещается использовать оборудование, такое как грили и гридлы с плоской поверхностью, воки, паровые столы и другие устройства для приготовления, хранения или временного хранения продуктов питания, созданные или предназначенные для использования в помещениях заведения общественного питания.

Целью приготовления пищи вне помещения не является увеличение производительности заведения за счёт обхода нормативов, действующих для закрытых кухонь.

Перед тем, как начать организацию или эксплуатацию зоны для приготовления пищи вне помещения, каждое лицензированное заведение обязано уведомить местный департамент здравоохранения.

Требования к работе:

- Предварительное приготовление, сервировка, хранение и обработка пищи вне помещения запрещены. Все операции нарезки, обваливания в хлебных крошках, смешивания и т. д. должны проводиться в помещениях лицензированного заведения
- Если продукты питания разделены на порции для немедленного употребления, их разрешается подавать посетителям непосредственно после приготовления

- Посетителям запрещается брать себе пищу самостоятельно
- Разрешается добавлять в пищу приправы, не являющиеся потенциально опасными
- За приготовлением пищи вне помещения обязан следить работник общественного питания
- Места для приготовления пищи вне помещения, за исключением временных, должны быть оборудованы подключённым к водопроводу и канализации ручным или автоматическим мытьём посуды рядом с таким ручным мытьём



Продукты питания, которые готовятся вне помещения, должны быть всё время защищены от загрязнения

- Всё оборудование для приготовления пищи вне помещения должно быть изготовлено из безопасных материалов, совместимых с продуктами питания
- В заведении должно быть достаточно места и оборудования для предварительной подготовки и временного хранения дополнительных продуктов питания, приготовленных вне помещения
- Во время транспортировки и тепловой обработки продукты питания следует защищать с помощью закрытых контейнеров, обёртки и т. д...