

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #20

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 3-201.18

(A) การประกอบอาหารและการจ่ายเครื่องดื่ม
กลางแจ้งโดยสถานประกอบการอาหารจะต้อง
ได้รับอนุญาตให้ดำเนินการเมื่อประกอบอาหาร
ในสถานที่ของสถานประกอบการอาหาร Pf

(B) การประกอบอาหารกลางแจ้งและการจ่าย
เครื่องดื่มไม่จำเป็นต้องปิดล้อม เว้นแต่จำเป็น
เพื่อป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน การ
ประกอบอาหารกลางแจ้งและการจ่ายเครื่องดื่ม
ต้องได้รับการออกแบบมาเพื่อปกป้องอาหาร
อุปกรณ์ เครื่องใช้ สิ่งของแบบใช้ครั้งเดียวและ
รายการอื่น ๆ จากการปนเปื้อนเมื่อไม่ได้ใช้งาน

(C) การประกอบอาหารกลางแจ้งและการจ่าย
เครื่องดื่มต้องติดตั้งหรือตั้งอยู่ติดกับอ่างล้างมือ
แบบมีท่อประปา การประกอบอาหารกลางแจ้ง
และการจ่ายเครื่องดื่มที่ไม่ได้สร้างขึ้นอย่าง
ถาวร อาจจัดให้มีระบบการล้างมือที่ตรงตาม
ข้อกำหนด

5-203.11 (C) หากได้รับการอนุมัติจาก
หน่วยงานกำกับดูแล Pf

(D) การประกอบอาหารกลางแจ้งจะต้องจำกัด
เพียงการใช้เตาบาร์บีคิว เตาไฟ เตาหินดูริ
หลุมบาร์บีคิว หรืออุปกรณ์ทำอาหารอื่นที่
คล้ายคลึงกัน ไม่อนุญาตให้ใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ
เช่น เตาหรือกระทะแบน กระทะลึก เตาแก๊ส หรือ
อุปกรณ์ทำอาหาร จัดเก็บ หรือที่จับอื่น ๆ ที่
ออกแบบหรือตั้งไว้จะใช้ภายในสถานบริการ
อาหาร Pf

(E) นอกเหนือจากการประกอบอาหาร ห้าม
จัดเตรียม ประกอบ จัดเก็บ หรือให้บริการ
อาหาร ณ บริเวณที่ประกอบอาหารกลางแจ้ง
อาจมีการใช้เครื่องปรุงรสที่ไม่เป็นอันตราย
(ไม่ใช่ TCS) ที่ขั้นตอนการปรุงอาหาร
กลางแจ้ง Pf

(F) พนักงานหรือผู้บริโภคมักอาจได้รับการเสิร์ฟ
โดยตรงจากการประกอบอาหารกลางแจ้ง หาก
อาหารได้รับการตักแบ่งเพื่อบริการทันที
ผู้บริโภคมักไม่สามารถให้บริการตนเองจากการ
ประกอบอาหารกลางแจ้งได้

(G) การจ่ายเครื่องดื่มกลางแจ้งอาจรวมถึง
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และเครื่องดื่มอื่น ๆ
ผู้บริโภคมักสามารถให้บริการตนเองด้วยการใช้
อุปกรณ์จ่ายเครื่องดื่มที่ตรงตามข้อกำหนดของ
4-204.13

(H) การประกอบอาหารและการจ่ายเครื่องดื่ม
กลางแจ้งต้องได้รับการดูแลโดยพนักงาน
บริการด้านอาหาร

(I) ส่วน 3-201.18 มิได้กีดกันการให้บริการ
อาหารที่จัดเตรียมภายในสถานประกอบการแก่
ผู้บริโภคนั่งบริเวณกลางแจ้ง

การประกอบอาหารกลางแจ้ง

ร้านอาหารหลายแห่งต้องการเพิ่มส่วนของ
การประกอบอาหารกลางแจ้งในสถานที่
ของพวกเขา สิ่งอำนวยความสะดวกในการ
ทำอาหารกลางแจ้งที่เหมาะสม ได้แก่ เตา
บาร์บีคิว เตาถ่าน เตาหินดูริ หรืออุปกรณ์
ทำอาหารอื่น ๆ ที่คล้ายกัน

การประกอบอาหารกลางแจ้งไม่อนุญาตให้
ใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น เตาหรือกระทะแบน
กระทะลึก เตาแก๊ส หรืออุปกรณ์ทำอาหาร
จัดเก็บ หรือที่จับอื่น ๆ ที่ออกแบบ
หรือตั้งไว้จะใช้ภายในสถานบริการ
อาหาร

จุดประสงค์ของการประกอบอาหาร
กลางแจ้งไม่ใช่เพื่อเพิ่มความสามารถ
ในการผลิตของสถานที่โดยการ
หลีกเลี่ยงมาตรการที่ใช้กับสิ่งอำนวยความสะดวก
ในการปรุงอาหารใน
อาคาร

สถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตแต่ละ
แห่งต้องแจ้งหน่วยงานด้าน
สาธารณสุขในท้องถิ่นก่อนที่จะ
สร้าง/ดำเนินการทำพื้นที่ประกอบ
อาหารกลางแจ้ง

ข้อกำหนดในการปฏิบัติงาน:

- ห้ามจัดเตรียม ประกอบ จัดเก็บ หรือ
ให้บริการอาหารในการประกอบ
อาหารกลางแจ้ง จะต้องทำการล้าง
ล้าง ผสม ฯลฯ ทั้งหมดให้เรียบร้อย
ภายในอาคารที่ได้รับใบอนุญาต
- ลูกค้าอาจได้รับการเสิร์ฟ ณ บริเวณ
ประกอบอาหารกลางแจ้ง หาก
สามารถตักแบ่งอาหารเพื่อให้บริการ
ได้ทันที

- ลูกค้าไม่สามารถเสิร์ฟให้ตัวเองได้
- สามารถใช้เครื่องปรุงรสที่ไม่เป็น
อันตราย (ไม่ใช่ TCS) ได้
- การประกอบอาหารกลางแจ้งต้อง
ได้รับการดูแลโดยพนักงานเสิร์ฟ
อาหาร
- การประกอบอาหารกลางแจ้งต้อง
ติดตั้งหรือตั้งอยู่ติดกับอ่างล้างมือ
แบบท่อประปา เว้นแต่จะไม่ได้สร้าง
อย่างถาวร



อาหารที่ปรุงด้วยอุปกรณ์ประกอบอาหาร
กลางแจ้งต้องได้รับการป้องกันการ
ปนเปื้อนตลอดเวลา

- อุปกรณ์ประกอบอาหารกลางแจ้ง
ทั้งหมดจะต้องสร้างจากวัสดุที่
ปลอดภัยสำหรับอาหาร/วัสดุเกรด
อาหาร
- ต้องมีที่ว่างและสิ่งอำนวยความสะดวก
เพียงพอในสถานที่ที่ใช้เพื่อเตรียมและ
เก็บอาหารเพิ่มเติมจากการประกอบ
อาหารกลางแจ้ง
- ปกป้องอาหารระหว่างการขนส่งและ
การประกอบอาหารด้วยภาชนะปิด มี
ที่ห่อ ฯลฯ...