

食品规范情况说明书 (3)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 3-502.11 章

食品机构应按照 § 8-103.10 和 § 8-103.11 的规定从监管机构获得变更, 然后: Pf

(A) 烟熏食品, 作为一种食物保存方法, 而不是一种风味增强方法; Pf

(B) 腌制食品; Pf

(C) 使用食品添加剂或添加食醋等成分: Pf

(1) 作为一种食物保存方法, 而不是一种风味增强方法, Pf 或者

(2) 使食品不具有潜在危险; Pf

(D) 使用低氧包装方法包装食品, 除非按照 § 3-502.12 的规定, 使肉毒杆菌的生长和毒素形成以及单核细胞增生李斯特氏菌的生长受到控制; Pf

(E) 操作软体贝类生命支持系统展示箱, 该箱用于储存或展示供人类食用的贝类; Pf

(F) 定制加工供个人食用但不在食品机构出售或供应的动物; Pf

(G) 通过监管机构确定的另一种方法制备食品, 以满足变更要求; Pf 或者

(H) 发种子芽或豆芽。Pf

公共卫生原因:

过去, 特定的食品加工过程比标准加工过程引致了更多食源性疾病, 因此需要变更。主管人员和食品从业人员可能需要使用专用设备, 并充分发挥特定能力才能顺利完成操作。变更要求旨在确保拟定的操作方法安全执行。

变更

餐厅在不断发展的同时, 一直在尝试为顾客烹饪和制备不同风味的食品。其中可能包括不符合《食品卫生条例》的食品制备技术。

由于某些食品和工艺存在一定的危险, 餐厅必须在开始任何专业加工之前申请变更, 如OAR 333-150-0000 第 3-502.11 章所述。

如果食品厂不遵守每批产品的具体操作程序, 这些工艺会给健康带来严重的风险。

例如:

- 硝酸盐固化
- 烟熏食品以便保存
- 真空包装熟食
- 酸化食品
- 现场发种子芽或豆芽

我们在网上提供相关信息 (网址为 <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>), 以帮助经营者找到更多信息并开始变更过程。

请记住, 变更不适用于不符合条例的食品厂。变更适用于以下食品厂: 能够证明条例会对其经营带来不适当负担, 并且拟议替代方案提供的公共卫生保护相当于或超过现行条例中规定的措施。



干发酵香肠是一种需要变更的肉类腌制方法。

在实施该程序之前, 必须批准所有变更申请。

变更申请成本为每种
工艺 500 美元