

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 3

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG /
FOODSAFETY

Derogări

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-502.11

O unitate alimentară trebuie să obțină o derogare de la autoritatea de reglementare așa cum se specifică în § 8-103.10 și în

§ 8-103.11 înainte să:

(A) Afume alimentele ca metodă de

conservare a alimentelor și nu ca

metodă de îmbogățire a aromei; ^{Pf}

(B) Trateze alimentele; ^{Pf}

(C) Folosească aditivi alimentari sau

să adauge componente cum ar fi

oțetul; ^{Pf}

(1) Ca metodă de conservare a ali-

mentelor și nu ca metodă de

îmbogățire a aromei ^{Pf} sau

(2) Pentru a transforma un aliment

pentru a nu mai fi potențial peri-

culos; ^{Pf}

(D) Ambalaze alimentele folosind o

metodă de ambalare cu nivel redus

de oxigen, cu excepția cazului în care

dezvoltarea și formarea de toxine de

către Clostridium botulinum și dez-

voltarea de Listeria monocytogenes

sunt ținute sub control așa cum se

specifică în § 3-502.12; ^{Pf}

(E) Utilizeze un sistem de menținere

în viață a moluștelor cu un acvariu

folosit pentru a depozita sau a

prezenta crustacee și moluște care

sunt oferite pentru consum uman; ^{Pf}

(F) Proceseze personalizat animalele

care sunt destinate consumului

uman sub formă de alimente, dar nu

sunt destinate vânzării sau servirii

într-o unitate alimentară; ^{Pf}

(G) Preparare alimentele printr-o

altă metodă care este stabilită de

autoritatea de reglementare care

necesită o derogare; ^{Pf} sau

(H) Germinaze semințe sau boabe. ^{Pf}

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Procesele alimentare specifice pentru care este necesară o derogare prealabilă au generat mai multe toxinfecții alimentare decât procesele standard. Aceste tipuri de operații pot impune ca persoana responsabilă și angajații din domeniul alimentar să folosească echipamente specializate și să demonstreze competențe specifice. Cerința de derogare este concepută pentru a se asigura că modul de lucru propus se desfășoară în siguranță.

Restaurantele evoluează continuu și experimentează diferite stiluri de gătit și preparare a alimentelor pentru clienții lor. Aici pot fi incluse tehnici de preparare a alimentelor care nu respectă Normele privind igiena produselor alimentare.

Din cauza pericolelor asociate anumitor alimente și procese, restaurantele trebuie să solicite o derogare înainte de a începe orice procesare specializată, așa cum se descrie în OAR 333-150-0000 Capitolul 3-502.11.

Aceste procese prezintă un risc semnificativ pentru sănătate dacă unitatea nu respectă procedurile operaționale specifice pentru fiecare lot de produs.

Câteva exemple sunt:

- Tratarea cu nitrați
- Afumarea alimentelor pentru conservare
- Ambalarea în vid a alimentelor gătite
- Acidificarea alimentelor
- Germinarea semințelor sau boabelor în unitate

Informațiile sunt disponibile online la adresa: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> pentru a ajuta operatorii să găsească mai multe informații și să demareze procesul de derogare.

Rețineți faptul că derogările nu sunt destinate unităților care nu respectă normele. Ele se adresează unităților care pot demonstra că normele induc o sarcină inutilă asupra funcționării lor și că alternativa propusă de acestea va asigura o protecție a sănătății publice egală sau mai mare decât măsurile specificate în normele actuale.



Cârnații fermentați uscați sunt un tip de tratare a cărnii care ar necesita o derogare.

Toate solicitările de derogare trebuie să fie aprobate înainte ca procedura să fie pusă în aplicare.

Costul solicitării unei derogări este de 500 \$