

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #3

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000 บทที่ 3-502.11

สถานประกอบการอาหารต้องได้รับใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างจากหน่วยงานกำกับดูแลตามที่ระบุไว้ใน § 8-103.10 และภายใต้ § 8-103.1 ก่อน: ^{Pf}

(A) อาหารที่รมควันเป็นวิธีการรักษาอาหารมากกว่าวิธีการปรุงแต่งรสชาติ ^{Pf}

(B) การบ่มอาหาร; ^{Pf}

(C) การใช้วัตถุเจือปนอาหารหรือเพิ่มส่วนประกอบเช่น น้ำส้มสายชู; ^{Pf} เป็นวิธีการถนอมอาหารมากกว่าวิธีการปรุงแต่งรสชาติ ^{Pf} หรือ

เพื่อการทำให้อาหารไม่เป็นอันตราย ^{Pf}

(D) การบรรจุอาหารโดยใช้วิธีการบรรจุด้วยออกซิเจนแบบลดขนาด ยกเว้นในกรณีที่มีการเจริญเติบโตและการเกิดสารพิษโดย Clostridium botulinum (ดลอสติเดียม โบทูลินัม) และการเจริญเติบโตของ Listeria monocytogenes (ลิสทีเรีย โมโนไซโตจีเนส) ถูกควบคุมตามที่ระบุใน § 3-502.12; ^{Pf}

(E) การใช้อุปกรณ์ระบบช่วยชีวิตของหอยมอลลัสกาในภาชนะที่แสดงผลที่ใช้เก็บหรือแสดงหอยที่หิม่นุขยับริโอด^{Pf}

(F) สัตว์แปรรูปตามสิ่งซึ่งใช้ส่วนตัวเป็นอาหาร ไม่ดีมีไว้เพื่อขายหรือให้บริการในสถานประกอบการด้านอาหาร; ^{Pf}

(G) การเตรียมอาหารด้วยวิธีอื่นที่กำหนดโดยหน่วยงานกำกับดูแลว่าต้องการใบอนุญาตยกเลิกล้างล้าง; ^{Pf} หรือ

(H) เมล็ดพืชหรือถั่วอก ^{Pf}

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

กระบวนการทางอาหารที่เฉพาะเจาะจงซึ่งต้องการใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างได้ส่งผลให้เกิดการเจ็บป่วยจากอาหารมากกว่ากระบวนการมาตรฐาน การดำเนินการประเภทนี้อาจต้องการให้ผู้รับผิดชอบและพนักงานด้านอาหารใช้อุปกรณ์พิเศษและแสดงความสามารถเฉพาะทาง ข้อกำหนดของใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างได้รับการออกแบบเพื่อให้แน่ใจว่าวิธีการดำเนินการที่เสนอนั้นดำเนินการได้อย่างปลอดภัย

ใบอนุญาตยกเลิกล้างล้าง

ร้านอาหารมีการพัฒนาและทดลองรูปแบบการประกอบและการเตรียมอาหารให้กับลูกค้าที่แตกต่างกัน ซึ่งอาจรวมถึงเทคนิคการเตรียมอาหารที่ไม่เป็นไปตามกฎสุขาภิบาลอาหาร

เนื่องจากอันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหารและกระบวนการบางอย่าง ร้านอาหารจึงต้องขอใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างก่อนเริ่มดำเนินการพิเศษใด ๆ ตามที่อธิบายไว้ใน OAR 333-150-0000 บทที่ 3-502.11

กระบวนการเหล่านี้มีความเสี่ยงต่อสุขภาพอย่างมาก หากโรงงานไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์แต่ละชุด

ตัวอย่างบางส่วน ได้แก่:

- การบ่มด้วยไนเตรต
- การรมควันเพื่อกวนอาหาร
- อาหารปรุงสุกบรรจุสุญญากาศ
- อาหารที่ทำให้เป็นกรด
- การแตกหน่อของเมล็ดหรือถั่วบนไซต์

เรามีข้อมูลออนไลน์ที่: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> เพื่อช่วยให้ผู้ปฏิบัติงานค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมและเริ่มต้นผ่านกระบวนการใบอนุญาตยกเลิกล้างล้าง

โปรดทราบว่าใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างไม่ได้มีไว้สำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกที่ไม่เป็นไปตามกฎ ใช้สำหรับอาคารสถานที่ที่สามารถแสดงให้เห็นว่ากฎดังกล่าวส่งผลกระทบที่ไม่เหมาะสมต่อการดำเนินงานของพวกเขาและทางเลือกที่เสนอจะให้การคุ้มครองด้านสาธารณสุขเท่ากับหรือมากกว่ามาตรการที่กำหนดไว้ในกฎปัจจุบัน



ไส้กรอกหมักแห้งเป็นการบ่มเนื้อสัตว์ชนิดหนึ่งที่ต้องใช้ใบอนุญาตยกเลิกล้างล้าง

การใช้ใบอนุญาตยกเลิกล้างล้างทั้งหมดต้องได้รับการอนุมัติก่อนที่จะนำขั้นตอนไปใช้จริง

ต้นทุนการสมัครของ
ใบอนุญาตยกเลิกล้างล้าง
คือ \$500 ต่อกระบวนการ