

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm # 3

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 3-502.11

Cơ sở thực phẩm phải xin được phương sai từ cơ quan quản lý như quy định trong mục § 8103.10 và theo § 8-103.11 trước: ^{Pf}

(A) Hun khói thực phẩm là một phương pháp bảo quản thực phẩm chứ không phải là một phương pháp làm tăng hương vị; ^{Pf}

(B) Làm đông cứng thực phẩm; ^{Pf}

(C) Sử dụng phụ gia thực phẩm hoặc thêm các thành phần như giấm; ^{Pf}

(1) Là một phương pháp bảo quản thực phẩm chứ không phải là một phương pháp làm tăng hương vị; ^{Pf} hoặc

(2) Để làm cho thực phẩm không có khả năng gây nguy hiểm; ^{Pf}

(D) Đóng gói thực phẩm bằng phương pháp đóng gói hút chân không trừ khi sự phát triển và hình thành độc tố của *Clostridium botulinum* và sự phát triển của *Listeria monocytogenes* được kiểm soát như quy định trong mục § 3- 502.12; ^{Pf}

(E) Vận hành một bể trung bày hệ thống hỗ trợ nuôi sống động vật thân mềm có vỏ được sử dụng để lưu trữ hoặc trưng bày các loại cá có vây được cung cấp cho con người; ^{Pf}

(F) Tùy chỉnh chế biến động vật nhằm mục đích sử dụng cá nhân như làm thực phẩm chứ không phải để bán hoặc làm dịch vụ trong cơ sở thực phẩm; ^{Pf}

(G) Chế biến thực phẩm theo phương pháp khác được cơ quan quản lý xác định là có yêu cầu một phương sai; ^{Pf} hoặc

(H) Rau mầm hạt hoặc đậu. ^{Pf}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

Thực tế lịch sử, các quy trình thực phẩm riêng biệt yêu cầu phương sai đã gây nên nhiều bệnh tật từ thực phẩm hơn so với các quy trình tiêu chuẩn. Những hình thức hoạt động này yêu cầu người phụ trách và nhân viên thực phẩm sử dụng thiết bị chuyên dụng và thực hành năng lực đặc biệt. Yêu cầu về phương sai được thiết kế để đảm bảo rằng phương pháp hoạt động được đề xuất được thực hiện một cách an toàn.

Phương sai

Các nhà hàng không ngừng phát triển và thử nghiệm các phong cách nấu nướng và chế biến thức ăn khác nhau cho khách hàng của họ. Điều này bao gồm các kỹ thuật chuẩn bị thực phẩm không đáp ứng các Quy tắc vệ sinh thực phẩm.

Do các mối nguy liên quan đến một số loại thực phẩm và quy trình nhất định, các nhà hàng phải đăng ký phương sai trước khi bắt đầu bất kỳ qui trình chế biến chuyên biệt nào như được mô tả trong OAR 333-150-0000 Chương 3-502.11.

Các quy trình này có nguy cơ sức khỏe đáng kể nếu cơ sở không tuân theo các quy trình vận hành cụ thể cho từng lô sản phẩm.

Một số ví dụ:

- Làm đông cứng bằng nitrat
- Hun khói thực phẩm để bảo quản
- Thực phẩm nấu chín đóng gói hút chân không
- A-xít hóa thực phẩm
- Làm nảy mầm hạt hoặc đậu tại cơ sở

Chúng tôi có sẵn thông tin trực tuyến tại:

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

để giúp các nhà điều hành tìm thêm thông tin và bắt đầu thông qua qui trình phương sai.

Hãy lưu ý rằng các phương sai không dành cho các cơ sở không đáp ứng các quy tắc. Phương sai dành cho các cơ sở có thể cho thấy rằng các quy tắc đã đặt trước gánh nặng không đáng có cho hoạt động của họ và giải pháp thay thế được đề xuất của họ sẽ cung cấp sự bảo vệ sức khỏe cộng đồng bằng hoặc cao hơn các biện pháp được quy định trong các quy tắc hiện hành.



Xúc xích lên men khô là một loại xúc xích làm đông cứng thịt bằng thịt cần có một phương sai

Tất cả các ứng dụng phương sai phải được phê duyệt trước khi quy trình được đưa vào thực hiện.

Chi phí đăng ký phương sai là 500 đô la cho mỗi quy trình