Інформаційний бюлетень №25 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Спеціальні технологічні процеси в закладах громадського харчування

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 1-201.10

«Комбінований заклад громадського харчування» означає будь-який заклад харчування, розташований в одній будівлі або на одній ділянці, який займається діяльністю, що підлягає ліцензуванню або інспектуванню як з боку Управління охорони здоров'я штату Орегону, так і Департаменту сільського господарства штату Орегон, а відповідні види регульованої діяльності є спільними для одного оператора.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ ВИМОГ:

Спеціалізовані технологічні процеси виходять за межі Правил харчової санітарії та вимагають іншої підготовки персоналу та сертифікації для оцінки. Оскільки ODA ліцензує та перевіряє заклади, в яких здійснюються відповідні технологічні процеси, персонал вже пройшов необхідну підготовку та сертифікацію для перевірки цих типів спеціалізованих технологічних процесів. Ефективніше використовувати вже наявні ресурси, ніж навчати персонал округу, щоб інспектувати кілька закладів, які можуть знаходитися в межах їхньої юрисдикції.

Заклад громадського харчування, якщо в ньому проводиться спеціалізований технологічний процес, може регулюватися як місцевим органом охорони здоров'я (LPHA), так і Міністерством сільського господарства штату Орегон (ODA).

Багато з цих процесів вимагають від ресторану наявності поточної ліцензії в окрузі, але тепер вони будуть повинні отримати окрему ліцензію від ODA також і для спеціалізованого технологічного процесу.

У цих закладах ODA ліцензує та інспектує лише спеціальний технологічний процес, а LPHA ліцензує та інспектує решту операцій.

Пересувні пункти можуть проводити спеціальну технологічну обробку тільки в ліцензованому закладі.

Технологічні процеси, які вимагають отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог від ОНА:

- **В'ялення м'яса** — додавання нітритів/нітратів до м'яса, сухих ферментованих ковбас і продуктів з низькою активністю води, наприклад, прошуто
- **Пророщування на місці** — подаються в готовому вигляді
- **Підкислення на місці** рису для суші
- **Діяльність з упаковкою зі зниженим вмістом кисню** поза вимогами Правил харчової санітарії
- Інші види діяльності, які передбачають операції з харчовими продуктами поза межами Правил харчової санітарії

Для ознайомлення з додатковою інформацією стосовно отримання дозволу на відхилення від встановлених вимог перейдіть до веб-сторінки: www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx

Технологічні процеси, для яких потрібна ліцензія ODA:

- **Переробка підкисленої їжі** —їжа з низьким вмістом кислоти, до якої додається кислота або кисла їжа, має рівноважний pH 4,6 або нижче та активність води більше 0,85. Це харчові продукти тривалого зберігання, такі як сальса, соуси для барбекю та заправки, які розливають у пляшки для подовження терміну зберігання або для роздрібного продажу. Це не включає підкислення рису
- **Пророщування на місці** — подаються в закладі сирими
- **Переробка морепродуктів —** пакування/продаж риби/рибних продуктів іншому ліцензованому закладу або продаж поза приміщенням
- **Переробка соків** — пакування/продаж соків/сокових продуктів іншому ліцензованому закладу або продаж поза приміщенням
- **Переробка консервів з низьким вмістом кислоти** — будь-яка їжа з pH понад 4,6 і активністю води понад 0,85, наприклад, зелена квасоля. Це рідко можна побачити в ресторанному середовищі через великий розмір і вартість необхідного обладнання для переробки
- **Переробка молочних продуктів** — упаковка/продаж молочних продуктів іншому ліцензованому підприємству або продаж поза приміщенням. Немолочні заморожені десерти не потребують окремої ліцензії від ODA.

Якщо заклад вирішує застосовувати один із цих спеціальних технологічних процесів, першим кроком є узгодження зустрічі між інспекторами LPHA та ODA. Інспектори обох установ обговорять спеціальний технологічний процес і дійдуть згоди щодо того, яке агентство буде ліцензувати та перевіряти кожну частину закладу.

LPHA, які виявляють неліцензовані та/або неавторизовані спеціальні технологічні процеси, що повинні бути ліцензовані ODA в закладі, мають попросити оператора припинити відповідні операції та зв'язатися зі своїм місцевим партнером з ODA, щоб обговорити питання, пов'язані з подальшою роботою.