

식품공전 요약서 #3

규정에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

예외적 허용

OAR 333-150-0000, 3장-502.11

식품 시설은 § 8103.10에 명시된 내용과 § 8-103.11에 따라 다음 행위를 하기 전에 규제 당국으로부터 예외적 허용을 취득해야 합니다. ^{PF}

(A) 향미 증진 방법이 아닌 식품 보존 방법으로서의 식품 훈제 ^{PF}

(B) 식품 염지 ^{PF}

(C) 다음과 같은 목적으로 식품 첨가물 사용 또는 식초와 같은 성분 추가: ^{PF}

(1) 향미 증진 방법이 아닌 식품 보존 방법으로, ^{PF} 또는

(2) 잠재적으로 위험하지 않도록 식품의 지방을 렌더링하기 위해 ^{PF}

(D) 보툴리누스균의 성장과 이 균으로 인한 독소 형성 및 리스테리아 모노사이토제니스의 성장이 § 3-502.12에 명시된 대로 제어되는 경우를 제외하고 산소 감소 포장 방법을 사용하여 식품을 포장 ^{PF}

(E) 식용으로 제공되는 조개류를 저장하거나 전시하는 데 사용하는 연체 조개류 생명 유지 시스템을 갖춘 전시 수조를 운영 ^{PF}

(F) 식품 시설에서 판매 또는 서비스가 목적이 아니라 개인적인 용도의 식품으로 동물을 맞춤형 가공 처리 ^{PF}

(G) 규제 당국에서 예외적 허용이 필요하다고 결정한 다른 방법으로 식품을 준비 ^{PF} 또는

(H) 씨앗이나 콩 싹 튀기기. ^{PF}

공중 보건에 근거:

예외적 허용이 필요한 특정 식품 가공은 역사적으로 표준 가공보다 더 많은 식품 매개 질병을 초래했습니다. 이러한 유형의 작업을 하기 위해서는 담당자 및 식품 근로자들이 전문 장비를 사용하는 것과 특정한 역량을 입증하는 것이 요구될 수 있습니다. 예외적 허용 요구는 제한하는 작업 방식이 안전하게 수행될 수 있도록 고안되었습니다.

식당은 끊임없이 진화하고 다양한 스타일의 요리를 실험하며 고객을 위해 식품을 준비합니다. 이런 경우 식품 위생 규칙을 충족하지 않는 식품 준비 기술이 포함될 수도 있습니다.

특정 식품 및 가공과 관련된 위험 때문에 식당은 OAR 333-150-0000 Chapter 3-502.11에 명시된 대로 모든 특수한 가공을 시작하기 전에 예외적 허용을 신청해야 합니다.

해당 시설에서 각 제품 배치(batch)에 대한 특정 운영 절차를 따르지 않는 경우 이러한 가공은 심각한 건강 위험 요소를 드러냅니다.

일부 예시를 들면,

- 질산염으로 염지
- 보존을 위한 식품 훈제
- 조리된 식품을 진공 포장
- 식품을 산성화하는 것
- 현장에서 씨앗이나 콩을 싹 튀우는 것

운영자가 더 많은 정보를 찾고 예외적 허용 취득 과정을 시작하는 데 도움을 받을 수 있도록 <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>에서 정보를 온라인으로 확인할 수 있습니다.

규칙을 지키지 않는 시설에는 예외적 허용이 적용되지 않는다는 점을 잊지 마십시오. 예외적 허용은 규칙이 운영에 과도한 부담을 주고 시설에서 제안하는 대안이 현재 규칙에 있는 조치 방식과 같거나 혹은 더욱 높은 수준의 공중 보건 보호를 제공할 것임을 보여줄 수 있는 시설을 위한 것입니다.



건조 발효 소시지는 예외적 허용이 필요한 고기 염지 방법 중 한 유형입니다.

모든 예외적 허용 신청은 반드시 해당 가공을 시행하기 전에 승인되어야 합니다.

예외적 허용 신청 비용은
가공 당 \$500입니다