Fact Sheet ng Code ng Pagkain #20

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Pagluluto sa Labas

Maraming restawran ang gustong magdagdag ng elemento ng pagluluto sa labas sa kanilang pasilidad. Kabilang sa angkop na mga pasilidad sa pagluluto sa labas ang barbeque, hearth oven, tandoori oven, barbeque pit o iba pang katulad na kagamitan sa pagluluto.

Hindi kabilang sa pagluluto sa labas ang paggamit ng kagamitan gaya ng mga flat top grill o mga kawali, wok, steamtable at iba pang lutuan, imbakan o mga device na lalagyan na idinisenyo o nilalayong gamitin sa loob ng establisyementong nagseserbisyo ng pagkain.

Ang layunin ng pagluluto sa labas ay hindi upang dagdagan ang kapasidad ng produksyon ng pasilidad sa pamamagitan ng pag-iwas sa mga naaangkop na code para sa mga pasilidad ng pagluluto sa loob.

Dapat ipaalam ng bawat lisensyadong pasilidad sa lokal na awtoridad ng pampublikong kalusugan bago ang pagtatayo/ pagpapatakbo sa lugar ng lutuan sa labas.

Mga Kinakailangan sa Pagpapatakbo:

- Walang paghahanda, pagbubuo, pag-iimbak o pagseserbisyo ng pagkain ang maaaring gawin sa operasyon ng pagluluto sa labas. Ang lahat ng pagpuputol, paghahalo, atbp... ay dapat isagawa sa loob ng lisensyadong pasilidad
- Ang consumer ay maaaring direktang hainan mula sa operasyon ng pagluluto sa labas kung ang pagkain ay hinati para sa agarang serbisyo
- Hindi maaaring pagsilbihan ng mga customer ang kanilang sarili
- Ang mga non-potentially hazardous (non-TCS) na pampalasa ay maaaring isilbi
- Ang operasyon ng pagluluto sa labas ay dapat subaybayan ng mga empleyadong nagseserbisyo ng pagkain
- Ang operasyon ng pagluluto sa labas ay dapat nilagyan, o matatagpuan katabi ng may tubong lababo sa paghuhugas ng kamay maliban kung ang mga ito ay hindi permanenteng nakakabit

Ang mga pagkaing niluto sa kagamitan sa pagluluto sa labas ay dapat protektado sa kontaminasyon sa lahat ng oras

- Ang lahat ng kagamitan sa pagluluto sa labas ay dapat inilagay gamit ang mga materyales na ligtas sa pagkain/angkop sa pagkain
- Dapat may angkop na espasyo at mga pasilidad sa mismong pasilidad para ihanda at itago ang karagdagang pagkain mula sa operasyon ng pagluluto sa labas
- Protektahan ang pagkain sa panahon ng paglilipat at pagluluto gamit ang mga may takip na lalagyan, pagbabalot, atbp...

OAR 333-150-0000, KABANATA 3-201.18

(A) Ang ginagawa ng establisyemento ng pagkain na pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas ay pinapayagan bilang bahagi ng operasyon kapag isinagawa sa nasasakupan ng establisyemento ng pagkain.[Pf]
(B) Ang pansara sa pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas ay hindi kinakailangan maliban kung hindi maiiwasan para protektahan ang pagkain mula sa kontaminasyon. Ang operasyon sa pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas ay dapat idinisenyo upang protektahan ang pagkain, kagamitan, mga kubyertos, pang-isahang gamit na mga bagay at iba pang mga aytem mula sa kontaminasyon habang pinapagana.
(C) Ang operasyon sa pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas ay dapat nilagayan o matatagpuan katabi ng may tubong lababo sa paghuhugas ng kamay. Ang operasyon sa pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas na hindi permanenteng nakakabit ay maaaring maglagay ng sistema sa paghuhugas ng kamay na tumutugon sa mga kinakailangan ng 5-203.11(C) kapag inaprubahan ng awtoridad ng regulasyon.[Pf]
(D) Ang pagluluto sa labas ay dapat limitado sa paggamit ng barbeque, hearth oven, tandoori oven, barbeque pit o iba pang katulad na kagamitan sa pagluluto. Ang paggamit ng kagamitan gaya ng mga flat top grill o mga kawali, wok, steamtable at iba pang lutuan, imbakan o mga device na lalagyan na idinisenyo o nilalayong gamitin sa loob ng establisyementong nagseserbisyong pagkain ay hindi pinapayagan.[Pf]
(E) Maliban sa pagluluto ng pagkain, walang paghahanda, pagbubuo, pag-iimbak o pagseserbisyo ng pagkain ang maaaring gawin sa operasyon ng pagluluto sa labas. Ang mga non-potentially hazardous (non-TCS) na pampalasa ay maaaring ilagay sa operasyon ng pagluluto sa labas.[Pf]
(F) Ang mga empleyado at consumer ay maaaring direktang hainan mula sa operasyon ng pagluluto sa labas kung ang pagkain ay hinati para sa agarang serbisyo. Hindi maaaring pagsilbihan ng mga consumer ang kanilang sarili mula sa operasyon ng pagluluto sa labas.
(G) Maaaring kabilang sa pagdi-despense ng inumin sa labas ang alak at iba pang inumin. Maaaring pagsilbihan ng mga consumer ang kanilang sarili mula sa kagamitang lalagyan ng inumin na nakatutugon sa mga kinakailangan ng 4-204.13.
(H) Ang operasyon sa pagluluto at pagdi-dispense ng inumin sa labas ay dapat subaybayan ng mga empleyadong nagseserbisyo ng pagkain.
(I) Hindi inihihiwalay ng Seksyon 3-201.18 ang pagseserbisyo ng mga pagkaing inihanda sa loob ng establisyemento sa mga consumer sa mga lugar ng upuan sa labas.