

Codul alimentară – Fișa informativă nr. 20

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-201.18

(A) Gătirea în exterior și distribuirea băuturilor de către o unitate alimentară sunt permise ca parte a activității atunci când au loc în incinta unității alimentare. ^{PF}

(B) Împrejmuirea unei activități de gătire și de distribuire a băuturilor în exterior nu este obligatorie, decât în cazul în care este necesară pentru a proteja alimentele împotriva contaminării. Activitatea de gătire și distribuire a băuturilor în exterior trebuie concepută astfel încât să protejeze alimentele, echipamentele, ustensilele, consumabilele și alte articole împotriva contaminării atunci când nu sunt utilizate.

(C) Unitățile de gătire și distribuire a băuturilor în exterior trebuie prevăzute cu sau amplasate lângă o chiuvetă pentru spălarea mâinilor legată la rețea. Unitățile de gătire și distribuire a băuturilor în exterior care nu sunt construite permanent pot furniza un sistem de spălare a mâinilor care să îndeplinească cerințele 5-203.11(C) dacă sunt aprobate de autoritatea de reglementare. ^{PF}

(D) Gătirea în exterior trebuie limitată la utilizarea unui grătar, a unui cuptor cu vatră, a unui cuptor tandoori, a unei vetre pentru grătar sau a altor echipamente de gătire similare. Nu este permisă utilizarea de echipamente, cum ar fi plite sau grătore cu partea superioară plată, wok-uri, mese cu aburi sau alte dispozitive de gătire, depozitare și păstrare, concepute sau destinate a fi utilizate în interiorul unei unități alimentare. ^{PF}

(E) În afară de gătire, nu se poate realiza nicio altă activitate de pregătire, asamblare, depozitare sau servire a preparatelor în activitatea de gătire în exterior. Condimentele care nu sunt potențial periculoase (non-TCS) pot fi distribuite în unitatea de gătire în exterior. ^{PF}

(F) Angajații sau consumatorii pot fi serviți direct din unitatea de gătire exterioară dacă preparatele sunt porționate pentru servire imediată. Consumatorii nu se pot autoservi dintr-o unitate de gătire exterioară.

(G) Distribuirea de băuturi în exterior poate include băuturi alcoolice și de alt tip. Consumatorii se pot autoservi din echipamentele de distribuire a băuturilor care îndeplinesc cerințele de la punctul 4-204.13.

(H) Unitățile de gătire și distribuire a băuturilor în exterior trebuie monitorizate de angajații unității alimentare.

(I) Secțiunea 3-201.18 nu interzice servirea de alimente preparate în interiorul unității către clienții din zonele cu scaune din exterior.

Gătirea în exterior

Numeroase restaurante doresc să adauge un element de gătire exterior unităților lor. Unitățile de gătire în exterior corespunzătoare includ un grătar, un cuptor cu vatră, un cuptor tandoori, o vatră pentru grătar sau alte echipamente de gătire similare.

Gătirea în exterior nu include utilizarea de echipamente, cum ar fi plite sau grătore cu partea superioară plată, wok-uri, mese cu aburi sau alte dispozitive de gătire, depozitare și păstrare, concepute sau destinate a fi utilizate în interiorul unei unități alimentare.

Scopul gătirii în exterior nu este de a crește capacitatea de producție a unității ocolind codurile aplicabile unităților de gătire în interior.

Fiecare unitate autorizată trebuie să informeze autoritatea de sănătate publică locală înainte de a construi/ utiliza o zonă de gătire în exterior.

Cerințe opționale:

- Nu se poate realiza nicio altă activitate de pregătire, asamblare, depozitare sau servire a preparatelor în cadrul activității de gătire în exterior. Toate activitățile de tăiere, trecere prin pesmet, amestecare etc. trebuie efectuate în interiorul unității autorizate
- Clienții pot fi serviți direct din unitatea de gătire exterioară dacă preparatele sunt porționate pentru servire imediată
- Clienții nu se pot autoservi

- Condimentele care nu sunt potențial periculoase (non-TCS) pot fi distribuite
- Unitățile de gătire în exterior trebuie monitorizate de angajații unității alimentare
- Unitățile de gătire și distribuire a băuturilor în exterior trebuie prevăzute cu sau amplasate lângă o chiuvetă pentru spălarea mâinilor legată la rețea, cu excepția cazului în care nu sunt construite permanent



Alimentele gătite în echipamentele de gătire de exterior trebuie protejate permanent împotriva contaminării

- Toate echipamentele de gătire în exterior trebuie realizate din materiale sigure pentru alimentare/de calitate alimentară
- Trebuie să existe suficient spațiu și suficiente facilități în unitate pentru a se prepara și păstra alimentele suplimentare din unitățile de gătire exterioare
- Protejați alimentele în timpul transportării și gătirii cu recipiente acoperite, folii de protecție etc.