

フードコード・ファクトシート #21

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000、チャ プター4-603.17

(A) 本セクションの (B) と (C) の規定を除き、清掃および食品の補充用に返却される空の容器は、規制対象の食品加工工場で洗浄され、補充されます。^P

(B) 飲み物用の食品専用容器には、次の場合、飲食施設で補充することができます。

(1) 容器と洗浄装置のデザイン、および飲み物の性質が、一体となることで、家庭または飲食施設での効果的な洗浄を可能にする場合。

(2) 返却された容器に、加圧下であり、再循環されない新鮮なお湯を補充する前に、洗浄用の施設が、ディスペンサーシステムの一部として提供される場合。

(3) 補充目的で飲食施設に返却される消費者所有の容器に、同じ消費者のみを対象に販売やサービス用に補充される場合。および

(4) 容器は、次の人によって補充されます。

(a) 飲食施設の従業員、または
(b) 飲み物システムに、容器の所有者によって迂回することのできない汚染のない転送プロセスが含まれている場合、容器の所有者。

(C) 食品専用ではない消費者所有の容器には、水の自動販売機やシステムにおいて補充可能です。

公衆衛生上の理由：

消費者揚州の飲み物容器への補充に伴い、十分に洗浄されていない容器や装置の不当な操作を理由に、補充装置または製品の汚染が生じる可能性があります。こうした汚染や消費者への考えられる健康リスクを防ぐ目的で、消費者所有の容器への補充は、潜在的有害性のない飲み物に制限されています。装置は、汚染を防ぐよう設計されていて、施設での容器の洗浄にあたっての手段が提供される必要があります。

グラウラーの補充

グラウラーは補充可能な容器または器で、これに消費用の生ビールが注がれたり、持ち帰り用に提供されま
す。グラウラーは、通常、グラスか
容器で、最大64オンス相当のビー
ル、ワイン、リンゴ酒、昆布茶を入
れることのできる大きさとしてま
す。

グラウラーの補充が人気を博していることから、二次汚染のリスクが高まっています。グラウラーは消費者の家庭に持ち帰られることから、補充目的で返却される前に適切に洗浄されたかどうか保証されま
せん。

食品衛生規則 (Food Sanitation Rules) では、飲み物用に「汚染のない」転送プロセスが要求されていることから、グラウラーは、飲み口と器の間に触れずに補充しなければなりません。

大半のグラウラーは、泡立ちを抑え、補充プロセスをスピーディにするために、容器の底からビールを注ぐことのできるようなグラウラー充填チューブを介して補充されています。充填チューブの使用によって、器からの汚染が他に移る可能性があることから、使用のたびに交換されるか、または洗い、すすぎ、除菌される必要があります。

補充後、補充されたグラウラーの外側は、拭き取り用の布に除菌液をつけて拭き取るべきです。

提言：

- 利用者の容器を取り扱った後は適切な手洗いを徹底すること
- 充填チューブを使用する場合、(最も多忙な時間帯にも対応できるように) 多くのスペアチューブを用意しておくこと
- 補充のたびに、チューブをくまなく除菌すること



洗浄されたグラウラーのみ認められ
補充前にすすぐこと

- 利用者のグラウラーをすすぐ場合、(手洗い用のシンクではなく) この目的専用のシンクを使用すること
- 取扱いや補充の際は、洗浄されたグラス類や装置が返却されたグラウラーに触れないようにすること
- 消費者によるセルフサービス運営については、すすぎのためのシンクを設置し (冷水可)、運営者は、補充中の汚染を伴わないプロセスを約束する必要があります。

デシューツ郡環境保健局 (Deschutes County Environmental Health) による本ファクトシートへの貢献に感謝いたします。