

खाद्य संहिता तथ्य पाना #21

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्तर 4-603.17

(A) यस खण्डको १११ (B) र (C) मा तोकिएकाबाहेक, सफा गर्न र खानासँग पुनः भर्ने उद्देश्यले फिर्ता गरिएका खाली कन्टेनरहरू सफा गरी व्यवस्थित खाद्य प्रक्रिया गर्ने प्लान्टमा भर्नुपर्छ।¹

(B) निम्न भएमा पेय पदार्थहरूका लागि खाद्य-विशेष कन्टेनर खाद्य प्रतिष्ठानमा पुनः भर्ने सकिन्छ:

(1) कन्टेनर र पखाल्ने उपकरणको डिजाइन र पेय पदार्थको प्रकृतिले संगैसंगै विचार गर्दा घर वा खाद्य प्रतिष्ठानमा प्रभावकारी सफाईको अनुमति दिन्छ;

(2) पुनः भर्नुअघि फिर्ता गरिएका कन्टेनरहरूलाई चापमा रहेको र पुनः परिक्रमा नगरिएको ताजा, तातो पानीले पखाल्ने सुविधाहरू वितरण प्रणालीको भागको रूपमा उपलब्ध गराइन्छ;

(3) खाद्य प्रतिष्ठानमा पुनः भर्नेका लागि फिर्ता गरिएको उपभोक्ता स्वामित्वको कन्टेनर उही उपभोक्तालाई मात्र बिक्री वा सेवाका लागि पुनः भरिन्छ; र

(4) कन्टेनर निम्नद्वारा पुनः भरिन्छ:

(a) खाद्य प्रतिष्ठानको कर्मचारी, वा

(b) पेय पदार्थ प्रणालीमा दूषित-रहित स्थानान्तरण प्रक्रिया समावेश छ भने कन्टेनरको मालिक

जुन कन्टेनर मालिक द्वारा बाइपास गर्न सकिँदैन।

(C) खाद्य-विशेष नभएका उपभोक्ता-स्वामित्वका कन्टेनरहरू वाटर भैन्डिड मसिन वा प्रणालीमा भर्ने सकिन्छ।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

उपभोक्ताको स्वामित्वमा रहेको पेय पदार्थ कन्टेनरहरूको पुनः भरिने कार्यले अनुचित रूपमा सफा गरिएका कन्टेनर वा उपकरणको अनुचित सञ्चालनद्वारा पुनः भरिने उपकरण वा उत्पादनलाई दूषित बनाउने सम्भावना देखाउँछ। उपभोक्तालाई यो दूषित र सम्भावित स्वास्थ्य जोखिमहरूबाट बच्नका लागि, उपभोक्ताको स्वामित्वमा रहेका कन्टेनरहरूको पुनः भर्ने सम्भावित हानिकारक खानाहरू नभएका पेय पदार्थहरूमा सीमित छ। उपकरण दूषित हुन नदिनका लागि उपकरणहरू डिजाइन गरिएको हुनुपर्छ र सुविधामा कन्टेनरहरू सफा गर्न माध्यमहरू उपलब्ध गराइनुपर्छ।

ग्योलर पुनः भर्ने

ग्योलर पुनः भर्ने योग्य कन्टेनर वा भाँडो हो जसमा ट्याप बियर हालिन्छ र उपभोग गर्नका लागि घरमा ढुवानी गरिन्छ। ग्योलर भनेको विशेष रूपमा सिसा र धातुका कन्टेनरहरू हुन् र 64 oz बियर, वाइन, हार्ड साइडर वा कोम्बुचा राखिन्छ।

ग्योलर पुनः भर्ने कुराको बढ्दो लोकप्रियतासँगै दूषक तत्वहरू सँगै जोखिम बढेको छ। ग्योलरहरू उपभोक्ताको घरमा लैजानुभयो भने तिनीहरूलाई पुनः भर्नेका लागि फिर्ता गर्नुअघि राम्रोसँग सफा गरिएको छ वा छैन भन्ने कुराको कुनै ग्यारेन्टी छैन।

खाद्य सरसफाइ नियमहरूलाई पेय पदार्थहरूका लागि "दूषक तत्वहरू-मुक्त" स्थानान्तरण प्रक्रिया आवश्यक पर्छ, त्यसैले ग्योलरहरू ट्याप र भाँडाबीच कुनै सम्पर्कविना भर्नुपर्छ।

धेरै जसो ग्योलरहरू ग्योलर फिल ट्युबमार्फत भरिन्छ जसले बियरलाई फिज कम गर्न र भर्ने प्रक्रियालाई छिटो बनाउनका लागि कन्टेनरको फेदबाट भर्ने दिन्छ। फिल ट्युबहरूको प्रयोगले दूषक तत्वहरूलाई एक भाँडोबाट अर्कोमा स्थानान्तरण गर्न दिन सक्ने भएकाले तिनीहरूलाई एक-अर्कोबीच परिवर्तन गर्न वा धुन, पखाल्न र सेनिटाइज गर्नुपर्छ।

भरिसकेपछि, भरिएको ग्योलरको बाहिरी भाग सेनिटाइजरको घोलमा राखिएको पुछ्ने कपडाले पुछ्नुपर्छ।

सिफारिसहरू:

- ग्राहकको कन्टेनरलाई सम्हालेपछि सही हात धुनेमा फोकस गर्नुहोस्
- फिल ट्युबहरू प्रयोग गर्दै हुनुहुन्छ भने धेरै खाली ट्युबहरू (तपाईंको व्यस्त

समयका लागि पर्याप्त) प्रयोगका लागि उपलब्ध छन्।

- प्रत्येक पटक भर्नेका लागि सफा सेनिटाइज गरिएका ट्युबहरू घुमाइरहन जारी राख्नुहोस्



सफा ग्योलरहरू मात्र स्वीकार गर्नुहोस् र पुनः भर्नुअघि पखाल्नुहोस्

- ग्राहकको ग्योलरहरू पखाल्दै हुनुहुन्छ भने यस उद्देश्यका लागि मात्र सिङ्क प्रयोग गर्नुहोस् (हात धुने सिङ्क होइन)
- समाल्ने र भर्ने क्रममा सफा गिलासका भाँडा र उपकरणहरूलाई पुनः घुमाउने ग्योलरहरूले सम्पर्क नगर्नुहोस्
- उपभोक्तालाई स्वयं-सेवा सञ्चालनहरूका लागि पखाल्ने सिङ्क लगाउनुपर्छ (चिसो पानी स्वीकार्य) र अपरेटरले पुनः भर्ने अवधिमा दूषक तत्व मुक्त प्रक्रियाको ग्यारेन्टी गर्नुपर्छ।

Deschutes County Environmental Health लाई यस तथ्य पानामा महत्त्वपूर्ण योगदानका लागि धन्यवाद।