

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 24

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 5-203.11

(A) ຍົກເວັ້ນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ (B), (C), (D) ແລະ (E) ຂອງສ່ວນນີ້, ອ່າງລ້າງມືຢ່າງນ້ອຍ 1 ອັນ ທີ່ ຈຳນວນອ່າງລ້າງມືທີ່ ຈຳເປັນສຳລັບຄວາມສະດວກ ໃນການໃຊ້ຂອງພະນັກງານໃນ ຂົງເຂດສະເພາະທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ ພາຍໃຕ້ § 5-204.11, ຕ້ອງ ໃຫ້ມີ.

(D) ສຳລັບໜ່ວຍງານອາຫານ ເຄື່ອນທີ່:

- (1) ໜ່ວຍອາຫານເຄື່ອນທີ່ປະເພດ II, III ແລະ IV ຕ້ອງມີອ່າງລ້າງມື;
- (2) ນອກເໜືອຈາກວັກຢອຍທີ່ (1) ຂອງວັນນີ້, ໜ່ວຍອາຫານ ເຄື່ອນທີ່ປະເພດ II ແລະ III ທີ່ໄດ້ ຮັບໃບອະນຸຍາດກ່ອນວັນທີ 4 ເດືອນກັນຍາ ປີ 2012 ອາດຕ້ອງ ໄດ້ມີລະບົບອ່າງລ້າງມືດັ່ງທີ່ໄດ້ ອະທິບາຍໄວ້ໃນ (C) ຂອງສ່ວນນີ້ ຖ້າພາຍໃນວັນທີ 1 ເດືອນ ມັງກອນ, ປີ 2018 ໜ່ວຍຕ່າງໆ ຕ້ອງໄດ້ຍົກລະດັບເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຕາມ ຕົ້ນຂອງວັກ (D) (1). ຢ່າງ ນ້ອຍຕ້ອງໃຫ້ມີນ້ຳໄວ້ຈຳນວນຫ້າ ກາລອນໃນເບື້ອງຕົ້ນສຳລັບການ ລ້າງມືໃນການເລີ່ມວຽກຂອງແຕ່ ລະມື.

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການລ້າງມືແມ່ນການປະຕິບັດທີ່ ສຳຄັນດ້ານສາທາລະນະສຸກທີ່ ສຳຄັນອີກອັນໜຶ່ງໃນການ ບໍລິການອາຫານ. ຖ້າສະຖານທີ່ ມີແຮງດັນນ້ຳບໍ່ພຽງພໍ, ຈະເຮັດ ໃຫ້ພະນັກງານບຸກແຕ່ງອາຫານຢູ່ ໜ່ວຍເຄື່ອນທີ່ມີຄວາມ ຫຍຸ້ງຍາກໃນການລ້າງມືໃຫ້ ພຽງພໍຕາມທີ່ກຳນົດ.

ລະບົບໜ່ວຍງານລ້າງມືແບບເຄື່ອນທີ່ພາຍໃຕ້ ເຄື່ອງຈັກແຮງດັນ

ກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ ໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ໜ່ວຍງານເຄື່ອນທີ່ຍົກ ລະດັບລະບົບການລ້າງມືໃຫ້ເຂົ້າເປັນອັນ ດຽວກັບໜ່ວຍງານ ແລະ ພາຍໃຕ້ແຮງ ດັນ ພາຍໃນວັນທີ 1 ເດືອນ ມັງກອນ, ປີ 2018. ຜູ້ດຳເນີນການຕ້ອງມີແຮງດັນ ແລະ ອນຫະພູມ ທີ່ສອດຄ່ອງກັນ (100F ຫຼື ສູງກວ່າ) ຕະຫຼອດເວລາ ແລະ ໃຫ້ຄື ກັນທຸກຢ່າງຕາມທີ່ທ່ານຈະເຫັນຢູ່ໃນໃບ ອະນຸຍາດຮ້ານອາຫານ.

ພາຍໃຕ້ຂໍ້ບັງຄັບນີ້, ລະບົບລະບົດນີ້ຈະບໍ່ ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ:

- ການຕັ້ງອ່າງລ້າງມືຊົ່ວຄາວທີ່ມີນ້ຳ 5 ກາລອນ
- ລະບົບທີ່ອອກແບບໂດຍການໃຊ້ ແຮງໄມ້ມຸຖ່ວງເທົ່ານັ້ນ
- ຖັງບັນຈຸນ້ຳແບບຖັງ
- ໜ່ວຍລ້າງມືທີ່ບໍ່ແມ່ນການພານິດ, ເຊັ່ນທີ່ຈຳໜ່ວຍໂດຍບໍລິສັດ ຂາຍເຄື່ອງຕັ້ງແຕ່ມ
- ລະບົບບໍາແປບຢຽບ

ລະບົບອ່າງລ້າງມືທີ່ຍອມຮັບໄດ້ຈະລວມ ເອົາ:

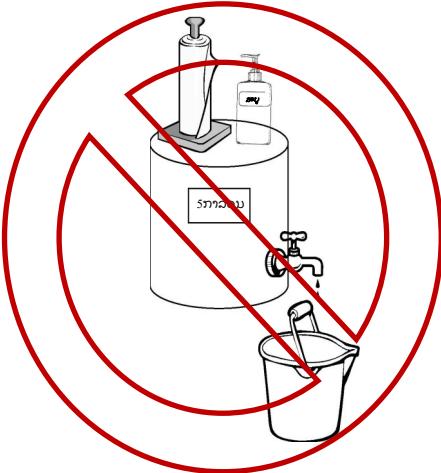
- ຖັງບັນຈຸນ້ຳລວມກັນຈຳນວນ 5 ກາ ລອນ ແລະ ຖັງນ້ຳລ້າງມືທີ່ໃຫຍ່ກວ່າ 15% ຫຼື ຫຼາຍກວ່ານັ້ນ
- ບໍາແຜືອໃຫ້ມີແຮງດັນ
- ນ້ຳຮ້ອນທີ່ຮ້ອນຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງມີ ອຸນຫະພູມຢູ່ທີ່ 100F ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ

ມີ ອ່າງລ້າງມືທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກມູນ ນິທິຄວາມສະອາດແຫ່ງຊາດ (NSF) ຫຼາຍ ປະເພດເຊັ່ນດຽວກັບໜ່ວຍລ້າງມື RV ການພານິດທີ່ມີເຄື່ອງເຮັດນ້ຳຮ້ອນລວມ ຢູ່ນຳແລະ ສາມາດສ້າງເພີ່ມເຕີມໄດ້ ລະຫັດ.

ໜ່ວຍດຳເນີນການອາດຕ້ອງໄດ້ຖືກນຳ ເບື້ອນຈຳນວນເຖິງ 20 ກາລອນໂດຍອີງ ຕາມກົດໝາຍ. ຖ້າຖັງນ້ຳໃຫຍ່ກວ່ານີ້, ຕ້ອງໄດ້ປ້ອຍຖິ້ມຢູ່ສະຖານທີ່ການພານິດ ຫຼື ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການດ້ານນ້ຳປະປາພານິດທີ່ ໄດ້ມີສັນຍາ. ຖັງທັງໝົດຕ້ອງເປັນອັນ ດຽວກັນ.

ໜ່ວຍທີ່ເພີ່ມນ້ຳເຂົ້າຖັງອາດຕ້ອງໄດ້ໃສ່ ຄວາມຈຸຂອງນ້ຳເປື້ອນນ້ຳ.

ກະລຸນາຕິດຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກ ໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານກ່ອນຈະຊື້ ອຸປະກອນໃໝ່ ຫຼື ຖັງເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ຖັງດັ່ງກ່າວໄດ້ມາດຖານຕາມກົດລະບຽບ ຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ.



ໂຄງການບ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ເດືອນ ທັນວາ ປີ 2016



ກົດລະບຽບທີ່ໃຊ້ໄດ້, OAR 333-150-0000

5-202.12 ອຸປະກອນລ້າງມື, ການຕິດຕັ້ງ.

- (A) ອ່າງລ້າງມືຕ້ອງໄດ້ປະກອບເພື່ອໃຫ້ມີນ້ຳທີ່ມີອຸນຫະພູມຢ່າງນ້ອຍ 38C (100F) ຜ່ານຫົວວາວປະສົມ ຫຼື ຫົວກັອກປະສົມ.^{Pf}
- (B) ຫົວວາວທີ່ປະສົມອາຍນ້ຳອາດຈະບໍ່ໄດ້ຖືກນຳໃຊ້ຢູ່ອ່າງລ້າງມື.
- (C) ຫົວກັອກນ້ຳທີ່ປິດເອງ, ປິດຊ້າ, ຫຼື ມີຕົວເລກອາດເຮັດໃຫ້ກະແສນ້ຳຢູ່ໄດ້ດົນເຖິງ 15 ວິນາທີໂດຍບໍ່ຕ້ອງກົດຫົວວາວໃໝ່.

5-205.11 ການນຳໃຊ້ອຸປະກອນອ່າງລ້າງມື.

- (A) ອຸປະກອນອ່າງລ້າງມືຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີເພື່ອໃຫ້ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ຕະຫຼອດເວລາສຳລັບພະນັກງານໃຊ້.^{Pf}
- (B) ອຸປະກອນອ່າງລ້າງມືອາດຈະບໍ່ໄດ້ຖືກໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງອື່ນນອກເໜືອຈາກການລ້າງມື. ^{Pf}

5-305.11 ຂໍ້ກຳນົດຂອງລະບົບນ້ຳ.

- (A) ໜ່ວຍອາຫານເຄື່ອນທີ່ປະເພດ IV ຕ້ອງໃຫ້ມີລະບົບນ້ຳແບບກະທັດຮັດທີ່ມີແຮງດັນ. ລະບົບຕ້ອງມີຄວາມສາມາດພຽງພໍໃນການປ່ອຍນ້ຳຮອດ ແລະ ນ້ຳເຢັນສຳລັບການກະກຽມອາຫານ, ລ້າງອຸປະກອນ, ແລະ ລ້າງມື, ແລະ ໄດ້ຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງກົດລະບຽບເຫຼົ່ານີ້. ສິ່ງນີ້ຕ້ອງປະກອບມີນ້ຳຢ່າງນ້ອຍຫ້າກາລອນສຳລັບລ້າງມື ແລະ 30 ກາລອນ ຫຼື ສອງເທົ່າຂອງອ່າງລ້າງມືທັງສາມ, ອັນໃດກໍ່ໄດ້ທີ່ໃຫຍ່ກວ່າ, ເພື່ອໃຫ້ມີນ້ຳລ້າງ.^P
- (B) ໜ່ວຍອາຫານເຄື່ອນທີ່ປະເພດ II ແລະ III ຕ້ອງໃຫ້ມີນ້ຳໃຊ້ທີ່ພຽງພໍໃນການກະກຽມອາຫານ, ລ້າງມື, ລ້າງອຸປະກອນ ຫຼື ອື່ນໆຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນກົດລະບຽບເຫຼົ່ານີ້. ຖ້າການລ້າງອຸປະກອນໄດ້ເຮັດຢູ່ໃນໜ່ວຍ, ຕ້ອງໃຫ້ມີນ້ຳຢ່າງນ້ອຍ 30 ກາລອນ ຫຼື ປະມານສອງເທົ່າຂອງອ່າງນ້ຳທັງສາມ, ອັນໃດກໍ່ໄດ້ທີ່ໃຫຍ່ກວ່າ, ຂອງນ້ຳເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຕາມຈຸດປະສົງນີ້. ຢ່າງນ້ອຍຕ້ອງໃຫ້ມີນ້ຳຫ້າກາລອນສຳລັບລ້າງມື.^P
- (C) ຍົກເວັ້ນການລ້າງມືທີ່ມີໃຫ້ວັກຢ່າງ 5-203.11(D)(2), ໜ່ວຍອາຫານເຄື່ອນທີ່ທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ອອກແບບຖັງນ້ຳ ແລະ ຖັງນ້ຳເສຍຂະໜາດນ້ອຍໃຫ້ຢູ່ໃນໜ່ວຍ. ໜ່ວຍເຄື່ອນທີ່ອາດຈະເຊື່ອມຕໍ່ນຳ ແລະ ທ່ຳນ້ຳຖ້າມີຢູ່ໃນເຂດທີ່ດຳເນີນກິດຈະກຳ, ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຖັງນ້ຳຕ້ອງຢູ່ໃນໜ່ວຍຕະຫຼອດເວລາ. ^{Pf}

5-401.11 ຄວາມຈຸ ແລະ ການລະບາຍ.

ທ່ຳນ້ຳທີ່ຕໍ່ກັບຖັງນ້ຳໃນຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຕ້ອງມີ:

- (A) ຄວາມຈຸ 15 ເປີເຊັນຫຼາຍກວ່າຖັງນ້ຳ; ແລະ
- (B) ເຮັດໃຫ້ລາດອຽງຫາທ່ຳລະບາຍນ້ຳເຊິ່ງໃຫ້ມີຂະໜາດ 25 ມມ (1ນິ້ວ) ພາຍໃນ ຫຼື ໃຫຍ່ກວ່າ, ປະກອບກັບວາວປິດ.

5-103.12 ແຮງດັນ.

ແຮງດັນນ້ຳຕ້ອງໃຫ້ມີກັບທຸກໆອຸປະກອນທ່ຳນ້ຳ, ແລະ ອຸປະກອນທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານທີ່ຈຳເປັນໃນການໃຊ້ນ້ຳ.^{Pf}