

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 24

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CAPITOLUL 5-203.11

(A) Cu excepția celor specificate la punctele ¶¶ (B), (C), (D) și (E) ale acestei secțiuni, trebuie asigurată cel puțin 1 chiuvetă pentru spălarea mâinilor sau numărul necesar de chiuvete pentru spălarea mâinilor care să fie ușor de utilizat de către angajați în zonele specificate la punctul § 5-204.11.

(D) Pentru unitățile alimentare mobile:

(1) Unitățile alimentare mobile de clasă II, III și IV trebuie să asigure o chiuvetă pentru spălarea mâinilor;

(2) Independent de subparagraful (1) al acestui paragraf, unitățile alimentare mobile de clasă II și III aprobate înainte de 4 septembrie 2012 pot asigura un sistem de spălare pe mâini așa cum se descrie la ¶ (C) al acestei secțiuni dacă până pe 1 ianuarie 2018 unitatea a fost modernizată pentru a îndeplini cerințele din paragraful (D) (1). Trebuie să existe un volum inițial minim de 20 de litri (5 galoane) de apă disponibil pentru spălarea mâinilor la începutul zilei de muncă.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Spălarea mâinilor este una dintre cele mai importante practici de sănătatea publică din serviciile de alimentație. Dacă nu sunt disponibile unități cu o presiune adecvată a apei, atunci lucrătorii din domeniul alimentar dintr-o unitate mobilă vor întâmpina greutăți în a se spăla pe mâini eficient și conform cerințelor.

Sisteme de spălare a mâinilor pentru unitatea mobilă, sub presiune mecanică

Normele privind igiena produselor alimentare impun ca toate unitățile mobile să își modernizeze sistemele de spălare a mâinilor pentru a fi integrate în unitate și puse sub presiune până pe 1 ianuarie 2018. Operatorii trebuie să asigure o presiune și o temperatură constante (37°C (100°F) sau peste) în orice moment, exact cum ar fi într-un restaurant autorizat.

Conform acestei cerințe, aceste tipuri de sisteme nu vor mai fi permise:

- Construcții temporare, cu găleți de colectare de 20 de litri (5 galoane)
- Sisteme concepute pentru a utiliza doar gravitația
- Recipiente de apă proaspătă tip burduf
- Unități necomerciale pentru spălarea mâinilor, precum cele comercializate de firmele de camping
- Sisteme cu pompă de picior



Un sistem acceptabil pentru spălarea pe mâini va include:

- Un rezervor de apă curată integrat de 20 de litri (5 galoane) și un rezervor mare de colectare a apei reziduale care este cu 15% mai mare
- O pompă pentru a asigura presiunea
- Un boiler pentru apă caldă pentru a furniza constant apă la 38°C (100°F) sau mai mult

Există mai multe chiuvete pentru spălarea pe mâini aprobate de Fundația Națională pentru (NSF), precum și unități comerciale pentru spălarea pe mâini pentru caravane cu boilere pentru apă caldă incluse, care pot fi construite într-o unitate și care vor satisface cerințele codului.

Conform legii, operatorii unității trebuie să poată transporta în continuare până la 75 de litri (20 de galoane) de apă uzată. Dacă rezervoarele sunt mai mari de atât, trebuie să fie descărcate la un centru de descărcare comercial sau trebuie încheiat un contract cu un serviciu de vidanjare. Toate rezervoarele trebuie integrate în unitate.

Unitățile care adaugă rezervoare noi de apă proaspătă pot necesita și adăugarea unei capacități mai mari pentru apa reziduală.

Contactați autoritatea de sănătate publică locală înainte de a cumpăra un echipament sau rezervoare noi, pentru a vă asigura că îndeplinesc cerințele Normelor privind igiena produselor alimentare.

Norme aplicabile, OAR 333-150-0000

5-202.12 Instalație pentru spălarea pe mâini, montare.

- (A) Trebuie asigurată o chiuvetă pentru spălarea pe mâini pentru a furniza apă la o temperatură de ce puțin 38 ° (100 °F) printr-o supapă de amestecare sau un robinet de combinare. ^{Pf}
- (B) La o chiuvetă pentru spălarea pe mâini nu se poate utiliza o supapă de amestecare cu abur.
- (C) Un robinet cu închidere automată, închidere lentă sau cu contorizare va asigura un flux de apă timp de cel puțin 15 secunde fără a fi necesară reactivarea robinetului.

5-205.11 Utilizarea unei instalații pentru spălarea pe mâini.

- (A) O instalație pentru spălarea pe mâini trebuie întreținută astfel încât să fie accesibilă în orice moment pentru a fi utilizată de angajați. ^{Pf}
- (B) O instalație pentru spălarea pe mâini nu se poate utiliza în alt scop decât spălarea pe mâini. ^{Pf}

5-305.11 Cerințe pentru sistemul de apă.

- (A) O unitate alimentară mobilă de clasă IV trebuie să aibă un sistem de apă potabilă sub presiune. Sistemul trebuie să aibă o capacitate suficientă pentru a asigura suficientă apă caldă și rece pentru pregătirea alimentelor, spălarea veselei și spălarea pe mâini, precum și pentru a îndeplini cerințele acestor norme. Această sursă constă în cel puțin 20 de litri (5 galoane) de apă pentru spălarea pe mâini și 115 litri (30 de galoane) de apă sau dublul volumului chiuvetei cu trei compartimente, oricare este mai mare, pentru spălarea veselei. ^P
- (B) Unitățile alimentare mobile de clasă II și III trebuie să aibă o sursă de apă care să asigure suficientă apă pentru prepararea alimentelor, spălarea pe mâini, spălarea veselei și orice alte cerințe specificate în aceste norme. Dacă spălarea veselei are loc în unitate, cel puțin 115 litri (30 de galoane) de apă sau dublul volumului chiuvetei cu trei compartimente, oricare este mai mare, trebuie dedicați acestui scop. Pentru spălarea pe mâini trebuie asigurați cel puțin 20 de litri (cinci galoane) de apă. ^P
- (C) Cu excepția prevederii privind spălarea pe mâini, așa cum se specifică în subparagraful 5-203.11(D)(2), toate unitățile alimentare mobile trebuie prevăzute cu rezervoare integrate de apă potabilă și menajeră în cadrul unității. O unitate mobilă se poate conecta la rețeaua de apă și canalizare dacă este disponibilă la locul de funcționare; cu toate acestea, rezervoarele trebuie să rămână în permanență în unitate. ^{Pf}

5-401.11 Capacitatea și evacuarea.

Un rezervor pentru păstrarea apei uzate dintr-o unitate alimentară mobilă trebuie:

- (A) Să aibă o capacitate proiectată cu 15% mai mare decât rezervorul de alimentare cu apă; și
- (B) Să aibă o pantă a scurgerii cu diametrul interior de 25 mm (1 inch) sau mai mare, prevăzută cu o supapă de închidere.

5-103.12 Presiunea.

Apa sub presiune trebuie asigurată pentru toate instalațiile, echipamentele și echipamentele nealimentare care trebuie să folosească apă. ^{Pf}