

Інформаційний бюлетень №24 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 5-203.11

(A) За винятком випадків, визначених у пунктах ¶¶ (B), (C), (D) і (E) цього розділу, необхідно забезпечити принаймні 1 або кілька раковин для миття рук, необхідних для зручного використання працівниками в зонах, зазначених у § 5-204.11.

(D) Для мобільних пунктів харчування:

(1) мобільні пункти харчування класу II, III та IV повинні мати раковину для миття рук;

(2) незважаючи на підпункт (1) цього пункту, мобільні пункти харчування класу II та III, ліцензовані до 4 вересня 2012 р., можуть передбачати систему миття рук, як описано в ¶ (C) цього розділу, якщо до 1 січня 2018 року їх модернізовано відповідно до вимог пункту (D) (1). Для миття рук на початку робочого дня має бути доступний мінімальний початковий об'єм води в 19 л (5 галонів).

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Миття рук є однією з найважливіших практик охорони здоров'я в закладах громадського харчування. Якщо технічні засоби з належним тиском води недоступні, працівникам громадського харчування у пересувному пункті важко мити руки ефективно та відповідно до встановлених вимог.

Системи для миття рук під механічним тиском у пересувних пунктах

Правилами харчової санітарії вимагається, щоб до 1 січня 2018 року всі пересувні пункти мали оновлені системи миття рук, які мають бути невід'ємною частиною їхньої конструкції та працювати під тиском. Оператори повинні забезпечувати постійний тиск і температуру (38°C (100°F) або вище) у будь-який час, як це передбачено в ліцензованих ресторанах.

Відповідно до цієї вимоги використання наступних типів систем більше не дозволяється:

- тимчасові установки з відром для збору води на 19 л (5 галонів)
- системи, конструкція яких передбачає використання лише сили тяжіння
- контейнери для прісної води у вигляді міхура
- некомерційні пристрої для миття рук, як ті, що продаються компаніями, які займаються кемпінгом
- ножні насосні системи



Прийнятна система миття рук включатиме:

- вбудований бак для прісної води на 19 л (5 галонів) та резервуар для стічних вод більшого розміру, збільшений на 15%
- насос для забезпечення тиску
- нагрівач гарячої води, що постійно підтримує температуру води на рівні 38°C (100°F) або вище

Існує кілька затверджених Національним санітарним фондом (NSF) типів раковин для рук, а також комерційних установок для миття рук на автофургоні із водонагрівачами, які можуть бути вбудовані відповідно до Кодексу.

Відповідно до чинного законодавства оператори зазначених пунктів можуть перевозити до 76 л (20 галонів) сірої води вручну. Якщо баки мають більший розмір, їх потрібно утилізувати на комерційному звалищі або укласти договір з комерційною службою перекачування. Усі баки мають бути невід'ємною частиною конструкції відповідного пункту.

Пунктам, до яких додаються нові баки для прісної води, може також знадобитися збільшити місткість для стічних вод.

Будь ласка, зв'яжіться з місцевим органом охорони здоров'я, перш ніж купувати нове обладнання або баки, аби переконатися, що вони відповідають вимогам Правил харчової санітарії.

Застосовні правила, OAR 333-150-0000

5-202.12 Місце для миття рук, облаштування.

- (A) Раковина для миття рук має бути передбачена для подачі води з температурою щонайменше 38°C (100°F) через змішувальний клапан або комбінований кран. ^{Pf}
- (B) На раковині для миття рук не можна використовувати паровий змішувальний клапан.
- (C) Кран, який самозакривається, повільно закривається або дозуючий кран має забезпечувати потік води протягом щонайменше 15 секунд без необхідності повторного запуску.

5-205.11 Використання місця для миття рук.

- (A) Місце для миття рук має утримуватися в належному стані та завжди бути доступним для використання працівниками. ^{Pf}
- (B) Місце для миття рук не можна використовувати для інших цілей, окрім миття рук. ^{Pf}

5-305.11 Вимоги до системи водопостачання.

- (A) Мобільний пункт харчування IV класу має передбачати наявність системи постачання питної води під тиском. Система має мати достатню потужність, щоб забезпечити необхідну кількість гарячої та холодної води для приготування їжі, миття посуду та рук, а також відповідати вимогам цих правил. Такий обсяг водопостачання має складатися як мінімум з 19 л (5 галонів) води для миття рук і 114 л (30 галонів) або подвійного об'єму води в трикамерній мийці для миття посуду, залежно від того, що більше. ^P
- (B) Мобільні пункти харчування класів II і III повинні мати водопостачання, яке забезпечує достатню кількість води для приготування їжі, миття рук, миття посуду або будь-яких інших вимог, викладених у цих правилах. Якщо миття посуду виконується у відповідному пункті, для цього має бути виділено щонайменше 114 л (30 галонів) або подвійний об'єм води в трикамерній мийці, залежно від того, що більше. Для миття рук має бути передбачено щонайменше 19 л (5 галонів) води. ^P
- (C) За винятком миття рук, як зазначено в підпункті 5-203.11(D)(2), усі мобільні пункти харчування згідно зі своєю конструкцією мають бути обладнані вбудованими баками для питної та стічної води (на борту). У разі наявності водопроводу та каналізації за місцем експлуатації пересувний пункт може підключатися до них, однак баки мають залишатися в ньому протягом всього часу. ^{Pf}

5-401.11 Місткість і водовідведення.

Резервуар для стічних вод у мобільній харчовій установці має мати:

- (A) місткість на 15 відсотків більшу, ніж у бака для води; і
- (B) нахил до зливу з внутрішнім діаметром 25 мм (1 дюйм) або більше, наявність запірної клапану.

5-103.12 Тиск.

Вода під тиском має подаватися до всіх пристосувань, обладнання та нехарчового обладнання, які потребують використання води. ^{Pf}