

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #24

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CHƯƠNG 5-203.11

(A) Ngoại trừ như được chỉ định trong mục (B), (C), (D) và (E) của phần này, cơ sở thực phẩm phải cung cấp ít nhất 1 bồn rửa tay hoặc số lượng bồn rửa tay cần thiết để nhân viên sử dụng thuận tiện trong các khu vực quy định trong mục § 5-204.11.

(D) Đối với đơn vị thực phẩm di động:

(1) Các đơn vị thực phẩm lưu động cấp II, III và IV phải có bồn rửa tay;

(2) Bất kể phụ đoạn (1) của đoạn này, các đơn vị thực phẩm lưu động cấp II và III được cấp phép trước ngày 4 tháng 9 năm 2012 cần phải cung cấp hệ thống rửa tay như được mô tả trong mục (C) của phần này; nếu được cấp phép trước ngày 1 tháng 1 năm 2018, đơn vị này cần đáp ứng các yêu cầu trong đoạn (D)

(1). Phải có một lượng nước ban đầu tối thiểu là 20 lít nước để rửa tay vào khi bắt đầu ngày làm việc.

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

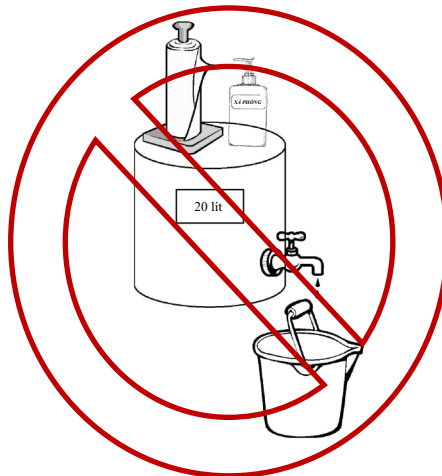
Việc rửa tay là một trong những thực hành sức khỏe cộng đồng quan trọng nhất trong dịch vụ ăn uống. Nếu cơ sở có áp lực nước phù hợp thì nhân viên thực phẩm trong đơn vị lưu động khó có thể rửa tay hiệu quả và theo yêu cầu.

Hệ thống rửa tay di động dùng áp lực cơ học

Quy tắc vệ sinh thực phẩm yêu cầu tất cả các đơn vị di động phải nâng cấp hệ thống rửa tay dùng áp lực trước ngày 1 tháng 1 năm 2018. Người vận hành phải luôn cung cấp nước có áp lực và nhiệt độ phù hợp (trên 38°C), chính xác như bạn thấy trong nhà hàng được cấp phép.

Theo yêu cầu này, các loại hệ thống này sẽ không được phép:

- Thiết lập tạm thời với thùng hứng nước thải 20 lít
- Hệ thống được thiết kế chỉ sử dụng trọng lực
- Dụng cụ chứa nước ngọt dạng bàng quang
- Các thiết bị rửa tay phi thương mại, như các thiết bị được tiếp thị bởi các công ty cắm trại
- Hệ thống bơm bằng chân



Hệ thống rửa tay được chấp nhận sẽ bao gồm:

- Một bể chứa nước ngọt 20 lít tích hợp và một bể chứa nước thải lớn hơn 15%
- Một máy bơm để cung cấp áp lực
- Máy làm nước nóng để luôn cung cấp nước từ 38°C trở lên

Một số bồn rửa tay được Tổ chức Vệ sinh Quốc gia (National Sanitation Foundation, NSF) phê chuẩn cũng như các thiết bị rửa tay không gi dạng thương mại có kèm theo máy nước nóng có thể được chế tạo.

Theo luật, người điều hành thiết bị vẫn có thể mang tối đa 80 lít nước thải sinh hoạt. Nếu các bể chứa lớn hơn mức này, chúng phải được xử lý tại cơ sở thải chứa thương mại hoặc có hợp đồng với dịch vụ bơm thương mại. Tất cả các bình chứa phải được tích hợp với thiết bị.

Thiết bị bổ sung bể chứa nước ngọt mới cũng cần phải bổ sung dung tích bình nước thải.

Vui lòng liên hệ với cơ quan y tế công cộng địa phương của bạn trước khi mua thiết bị hoặc bể chứa mới để đảm bảo rằng chúng đáp ứng các yêu cầu của Quy tắc vệ sinh thực phẩm.

Quy tắc áp dụng, OAR 333-150-0000

55-202.12 Thiết bị rửa tay, Lắp đặt.

- (A) Bồn rửa tay phải được trang bị để cung cấp nước ở nhiệt độ ít nhất là 38°C (100°F) thông qua một van trộn hoặc vòi kết hợp.^{Pf}
- (B) Không được sử dụng van trộn hơi ở bồn rửa tay.
- (C) Vòi tự đóng, đóng chậm hoặc vòi đo sáng sẽ cung cấp dòng nước trong ít nhất 15 giây mà không cần phải kích hoạt lại vòi.

5-205.11 Sử dụng thiết bị rửa tay.

- (A) Thiết bị rửa tay phải được duy trì để nhân viên luôn có thể sử dụng.^{Pf}
- (B) Không được sử dụng thiết bị rửa tay cho các mục đích khác ngoài việc rửa tay.^{Pf}

5-305.11 Yêu cầu về hệ thống nước.

- (A) Đơn vị thực phẩm lưu động cấp IV phải có hệ thống dùng áp lực và nước uống được. Hệ thống phải đủ công suất để cung cấp đủ nước nóng và lạnh cho việc chuẩn bị thực phẩm, rửa đồ và rửa tay, và các yêu cầu của các quy tắc này. Nguồn cung cấp này phải bao gồm tối thiểu 20 lít nước để rửa tay và 120 lít hoặc gấp đôi thể tích của bồn rửa ba ngăn để rửa đồ, tùy theo giá trị nào lớn hơn.^P
- (B) Các đơn vị thực phẩm lưu động cấp II và III phải có nguồn cung cấp nước đủ cho việc chuẩn bị thực phẩm, rửa tay, rửa đồ hoặc bất kỳ yêu cầu nào khác như được quy định trong các quy tắc này. Nếu việc rửa đồ được tiến hành trên thiết bị này, thì lượng nước tối thiểu là 120 lít hoặc gấp đôi thể tích của bồn rửa ba ngăn, tùy theo giá trị nào lớn hơn; nước phải được dành riêng cho mục đích này. Phải cung cấp tối thiểu 20 lít nước để rửa tay.^P
- (C) Ngoại trừ liên quan đến việc rửa tay như được quy định trong phụ đoạn 5-203.11 (D) (2), tất cả các thiết bị thực phẩm di động phải được thiết kế tích hợp các thùng chứa nước thải và nước uống được trên thiết bị. Thiết bị di động có thể kết nối với nước và cống nếu có sẵn tại địa điểm vận hành, tuy nhiên, các bồn chứa phải luôn kết nối với thiết bị.^{Pf}

55-401.11 Công suất và hệ thống thoát nước.

Bể chứa nước thải trong cơ sở thực phẩm di động phải là:

- (A) Kích thước lớn hơn 15 % sức chứa so với bể cấp nước; và
- (B) Dạng đổ thải dốc xuống có đường kính trong từ 25 mm (1 inch) trở lên, được trang bị van đóng.

5-103.12 Áp lực.

Nước cấp áp lực phải được cung cấp cho tất cả các đồ đạc, thiết bị và thiết bị phi thực phẩm được yêu cầu sử dụng nước.^{Pf}