

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #28

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 2-401.11

(A) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน § ในส่วนนี้ พนักงานต้องกิน ดื่ม หรือใช้ ยาสูบในรูปแบบใด ๆ เฉพาะในพื้นที่ที่กำหนดไม่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนอาหารในภาชนะที่ไม่ได้ปิดสนิท อุปกรณ์ทำความสะอาด เครื่องครัวและผ้าปูที่นอน อุปกรณ์แบบใช้ครั้งเดียวทิ้งที่แกะบรรจุภัณฑ์ออกแล้ว หรือสิ่งของอื่น ๆ ที่ต้องการการป้องกัน^{PF}

(B) พนักงานด้านอาหารอาจดื่มจากภาชนะเครื่องดื่มที่ปิดสนิท หากมีการใช้ภาชนะที่ป้องกันการปนเปื้อนของ:

- (1) มือพนักงาน;
- (2) ภาชนะบรรจุ และ
- (3) อาหารในภาชนะที่ไม่ได้ปิดสนิท; อุปกรณ์ทำความสะอาด เครื่องครัว และผ้าปูที่นอน และอุปกรณ์แบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

พนักงานด้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยที่เหมาะสมในการปฏิบัติหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย เพื่อลดโอกาสในการแพร่โรคผ่านอาหาร ห้ามมิให้พนักงานรับประทานหรือดื่มเครื่องดื่มในพื้นที่เตรียมอาหาร เนื่องจากมีโอกาสที่ใช้นิ้วไปสัมผัสปากหรือจมูก ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนที่มือ อาหาร อุปกรณ์ทำความสะอาด อุปกรณ์ครัวและสิ่งของที่ใช้แล้วทิ้ง

เนื่องจากความร้อนที่มากเกินไปในพื้นที่เตรียมอาหารบางแห่งอาจทำให้พนักงานกระหายน้ำและมีความเสี่ยงเจ็บป่วย ผู้ทำงานจึงอาจดื่มจากภาชนะที่ปิดสนิทที่มีที่จับหรือหลอด ต้องจัดการภาชนะเครื่องดื่มอย่างระมัดระวังเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของมือและพื้นที่เตรียมอาหาร

แก้วดื่มน้ำของพนักงาน

พนักงานบริการด้านอาหารอาจดื่มจากภาชนะเครื่องดื่มที่ปิดสนิทซึ่งมีฝาปิดสนิท และมีหลอดหรือมีที่จับ อนุญาตเฉพาะผู้สัมผัสอาหารที่ระมัดระวังป้องกันการปนเปื้อนของมือ อุปกรณ์ครัว เครื่องใช้ และอาหาร จะต้องเก็บเครื่องดื่มส่วนบุคคลไว้และบริโภคในพื้นที่ที่กำหนดเพื่อลดโอกาสการการแพร่เชื้อโรคในน้ำลายที่อาจทำให้เกิดโรคได้

ฝาปิดและที่จับหรือหลอดช่วยรักษาอาหารให้ปลอดภัยโดยสร้างสิ่งป้องกันระหว่างมือกับน้ำลายของคุณ แต่ถ้าถ้วยเหล่านี้ไม่ได้ใช้อย่างเหมาะสม ก็อาจทำให้เปิดการปนเปื้อนที่ มือและนำไปสู่อาหารที่คุณจะสัมผัสได้ในที่สุด

หลีกเลี่ยงการสัมผัสส่วนใด ๆ บริเวณปากที่สัมผัสกับภาชนะเครื่องดื่ม หรือไม้กีดต้องล้างมือก่อนสัมผัสอาหารหรือพื้นผิวอื่น ๆ ที่สัมผัสกับอาหาร

นอกจากจะมีฝาปิดที่แน่นหนาและที่จับหรือหลอดแล้ว ภาชนะบรรจุเครื่องดื่มที่นำกลับมาใช้ซ้ำได้จะต้องได้รับการบำรุงรักษาอย่างดีและทำความสะอาดได้ง่าย ก่อนใช้ภาชนะใส่เครื่องดื่มในห้องครัวหรือบริเวณเตรียมอาหาร ต้องล้าง ชำระ และฆ่าเชื้อถ้วยระหว่างกะงานหรือทันทีที่ภาชนะสกปรกเมื่อมีการสัมผัสที่มีและพื้นผิว

อนุญาตให้: ฝาปิด + ที่จับหรือฝาปิด + หลอด



พร้อมฝาเลื่อนเปิด
ตลอดเวลา

มีหลอดที่ดึงขึ้นมา
ตลอดเวลา

ไม่อนุญาตให้:



โครงการป้องกันการเจ็บป่วยจากอาหาร

กรกฎาคม 2019