

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #33

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
บทที่ 5-304.15

5-304.15 ข้อกำหนดของการทำความสะอาดถังน้ำ

(A) ถังน้ำของรถอาหารเคลื่อนที่ที่ต้องออกแบบให้สามารถเข้าถึงได้และโปร่งแสงเพื่อที่จะให้เห็นถึงความสะอาดหมดจดผ่านการตรวจสอบด้วยสายตา รถอาหารเคลื่อนที่จดทะเบียนก่อนวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563 จะไม่เข้าข่ายข้อกำหนดนี้

(B) ถังน้ำและถังน้ำเสียจะต้องทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๆ 6 เดือนหรือตามคำแนะนำจากผู้ผลิต

เหตุผลด้าน

สาธารณสุข:

ถังน้ำจืดและถังน้ำเสียของรถอาหารเคลื่อนที่ที่จะต้องทำความสะอาดในช่วงเวลาปกติเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดของจุลินทรีย์ต่าง ๆ หรือความเป็นไปได้ของการปนเปื้อน

การทำความสะอาดถังน้ำของรถอาหารเคลื่อนที่

มันสำคัญมากที่ต้องทำความสะอาดถังน้ำจืดรถอาหารเคลื่อนที่ให้บ่อย เพื่อคุณจะได้รู้ว่าน้ำที่ใช้นั้นปลอดภัยแบบที่เรียสามารถเติบโตได้ตลอดเวลาซึ่งสามารถทำให้ลูกค้าป่วยได้

ถังน้ำจืดและถังน้ำเสียจะต้องทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๆ (6) เดือนหรือให้บ่อยกว่านั้นถ้าตามคำแนะนำของผู้ผลิตถึง

มีบางอย่างที่ต้องคิดก่อนที่จะเริ่มขั้นตอนการล้าง:

- คุณจะต้องเติมน้ำถังน้ำจืดให้เต็มและเทน้ำทิ้งสองครั้ง (หนึ่งครั้งด้วยน้ำที่มีคลอรีนและล้างน้ำเปล่าอีกครั้งและค่อยเทน้ำทิ้ง)
- คุณอาจจะอยากไปอยู่ใกล้แหล่งปล่อยน้ำเสียที่ได้รับรองหรือตัวบ่มที่ได้รับการรองรับเพื่อทิ้งน้ำเสียจากถังระหว่างการทำความสะอาด
- สำหรับน้ำที่มีคลอรีน คุณอาจจะใช้น้ำยาที่เรียกว่า sodium hypochlorite ซึ่งมีคลอรีน 5-8% (หรือน้ำยาฟอกขาว) คุณจะต้องใช้ น้ำยาฟอกขาวแบบไม่มีกลิ่นและไม่มีสารเติมแต่ง น้ำที่ผสมคลอรีนจำเป็นต้องทิ้งไว้ในถังของคุณหลายชั่วโมง ดังนั้น คุณอาจจะต้องการทำสิ่งนี้เมื่อคุณได้ปิดร้านแล้ว
- จอดรถของคุณบนบริเวณพื้นเรียบเพื่อให้ทุกส่วนของถังคุณนั้นได้ทำความสะอาดครบทุกส่วน

เพื่อทำความสะอาดถัง คุณจำเป็นต้องเติมน้ำเปล่าไว้ในถังให้เต็มและเททิ้งสองครั้ง: ครั้งแรกด้วยน้ำคลอรีนและอีกครั้งด้วยน้ำสะอาดเพื่อล้างน้ำเปล่าดูหน้าที่ 2 สำหรับคำแนะนำเฉพาะเจาะจง



ถังน้ำเปล่าจะต้องมองเห็นได้และสามารถเข้าถึงได้ง่าย ถังน้ำไม่อาจนำออกจากรถ

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตและเจ้าหน้าที่ท้องที่เมื่อมีการทำความสะอาดถังน้ำของรถเคลื่อนที่ โทรหาเจ้าหน้าที่ตรวจสอบถ้ามีข้อสงสัยใด ๆ การบำรุงรักษาเป็นประจำและการทำความสะอาดอย่างเหมาะสมก็จะสร้างความมั่นใจให้คุณได้เสมอว่ามีน้ำที่สะอาดปลอดภัยให้กับลูกค้า

