

# 食品法規資料概覽 #15

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## 害蟲控制計劃

### OAR 333-150-0000、 章節 6-202.15

(E) 第 6-202.15 條 (D) 段不適用:

- (1) 因機構所在地、天氣或者其他限制條件而無飛蟲或其他害蟲；和
- (2) 制定害蟲管理計劃、以控制飛蟲或其他害蟲的出沒。害蟲管理計劃在實施前、必須得到監管部門的批准。<sup>PF</sup>

### 公眾健康理由:

動物攜帶致病生物、可通過直接或間接污染食物和食物接觸表面、將病原體傳播給人類。動物可能會產生液體或糞便、這就需要在監測動物活動和頻繁強效的清潔過程中保持警惕。

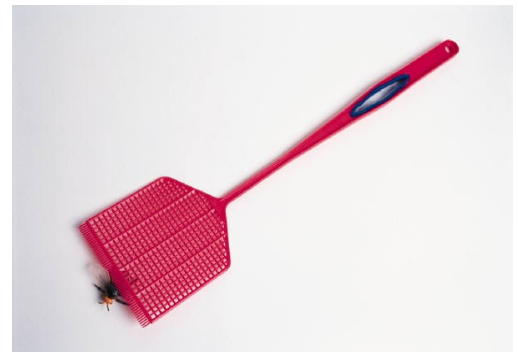
露天用餐增加動物和昆蟲進入設施的可能性。為減少食物污染、必須制定一份害蟲控制計劃、包括如何監測即因應任何動物/昆蟲的活動的具體程序。該計劃應包括指定人員在特定時間監測和評估餐廳、食品準備和食品儲存區域內的動物或昆蟲活動。排除動物/昆蟲進入設施是防止食品污染和食源性疾病在您的設施中發生的關鍵因素之一。

在溫暖的月份、露天用餐很受歡迎。過去、這僅限於人行道和露臺上的戶外座位；然而、某些餐廳現在已安裝可以對戶外開放的大窗戶和牆壁。雖然這可能很受消費者的歡迎、但它確實對經營者帶來潛在的害蟲問題、而這些問題將在某種程度上化為現實問題。《俄勒岡食品衛生法》6-202.15 允許用屏風或空氣幕來保護對外開口、以防止蒼蠅、嚙齒動物、鳥類和其他害蟲進入。如果設施有經當地衛生部門批准的害蟲控制計劃、且設施內沒有昆蟲和嚙齒動物、則該食品服務機構可通過無保護裝置的外部開口提供露天用餐服務。當在設施中發現害蟲時、經營者必須有能力關閉所有對外的開口、並採取行動來消除害蟲和任何被污染的食物。經營者還需要有能力清潔和消毒所有受到污染的廚具、裝置和任何其它與食品接觸的表面。

作為食品服務經營者、您有責任防止害蟲進入設施。當您發現一個問題時、您有責任立即處理該問題。請勿等到衛生檢查員發現害蟲問題。

在制定害蟲控制計劃時、您應考慮:

- 在準備與料理過程中、如何保護食物?
- 您多久評估一次所有的食品準備區域和食品儲存區域是否有害蟲活動?
- 您將提供什麼樣的清潔計劃、來防止整個設施的食品垃圾碎屑的收集?



**蒼蠅拍並非獲批准的害蟲控制計劃!**

- 當飛蟲、鳥類或老鼠進入設施時、您會怎麼做?
- 您將如何檢查設施中的害蟲、且多久檢查一次?
- 您打算聯絡哪個部門、設施來解決這個問題?

如需詳細資訊、請造訪美國環保署網站: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.