

Trang Thông tin Bộ luật Thực phẩm #15

Những điều bạn nên biết về Bộ luật

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

Chương trình kiểm soát dịch hại

OAR 333-150-0000,
CHƯƠNG 6-202.15

(E) Đoạn (D) của phần 6-202.15 không áp dụng:
(1) Nếu không có côn trùng có cánh hoặc sinh vật gây hại khác xuất hiện do vị trí của cơ sở, thời tiết hoặc các điều kiện hạn chế khác; và
(2) Cơ sở xây dựng chương trình quản lý dịch hại để kiểm soát côn trùng có cánh hoặc các loài gây hại khác. Chương trình quản lý dịch hại phải được cơ quan quản lý phê duyệt trước khi thực hiện.^{PF}

LÝ DO SỨC KHỎE CÔNG CỘNG:

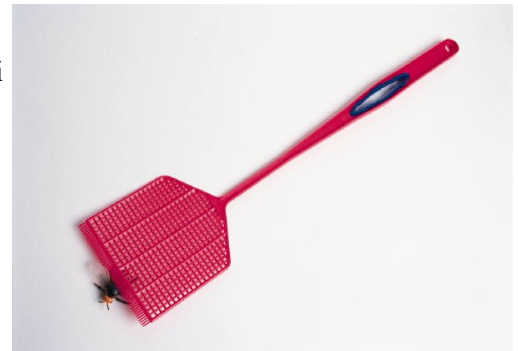
Động vật mang sinh vật gây bệnh và có thể truyền mầm bệnh cho con người thông qua sự nhiễm bẩn trực tiếp hoặc gián tiếp vào thực phẩm và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Động vật có thể lắng đọng trong chất thải lỏng hoặc phân, do vậy cần phải cảnh giác trong việc giám sát hoạt động của động vật và cảnh giác trong việc vệ sinh thường xuyên và mạnh mẽ. Hoạt động ăn uống ngoài trời làm tăng khả năng động vật và côn trùng xâm nhập vào cơ sở. Cần thiết phải có một chương trình kiểm soát dịch hại với các quy trình cụ thể về cách giám sát và ứng phó với bất kỳ hoạt động nào của động vật/ côn trùng để giảm ô nhiễm thực phẩm. Chương trình nên có một người được chỉ định để giám sát và đánh giá phòng ăn, khu vực chuẩn bị thực phẩm và bảo quản thực phẩm cho hoạt động của động vật hoặc côn trùng bên trong cơ sở vào các khoảng thời gian nhất định. Loại trừ động vật/ côn trùng xâm nhập vào cơ sở là một trong những yếu tố quan trọng để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và bệnh do thực phẩm xảy ra trong cơ sở của bạn.

Hoạt động ăn uống ngoài trời phổ biến trong những tháng có thời tiết ấm. Trong quá khứ, hoạt động đó đã được giới hạn đối với chỗ ngồi bên ngoài trên vỉa hè và sân trong; tuy nhiên, một số nhà hàng đã đặt cửa sổ và tường lớn có thể mở ra tới cửa ra vào. Mặc dù điều này là bình thường với khách hàng, nhưng nó cảnh báo trước cho người vận hành những vấn đề tiềm ẩn về dịch hại mà đến một lúc nào đó sẽ trở thành thực. Quy tắc vệ sinh thực phẩm Oregon 6-202.15 cho phép mở các cửa ra bên ngoài được bảo vệ bằng màn che hoặc màn khí để ngăn ruồi, nhặng, chim và các loài gây hại khác xâm nhập vào bên trong. Các cơ sở dịch vụ ăn uống có thể cung cấp dịch vụ ăn uống ngoài trời thông qua các cửa mở bên ngoài không được bảo vệ nếu cơ sở có chương trình kiểm soát dịch hại đã được sở y tế địa phương phê duyệt và không có côn trùng và động vật gặm nhấm trong cơ sở. Khi phát hiện có sinh vật gây hại trong cơ sở, người điều hành phải đóng tất cả các khe hở ra bên ngoài và thực hiện hành động để loại bỏ sinh vật gây hại và bất kỳ thực phẩm nào bị ô nhiễm. Người điều hành cũng cần phải có năng lực để làm sạch và khử trùng bất kỳ đồ dùng, thiết bị bị ô nhiễm và bất kỳ bề mặt tiếp xúc với thực phẩm nào khác.

Với tư cách là nhà điều hành dịch vụ thực phẩm, bạn phải có trách nhiệm ngăn chặn dịch hại ra khỏi cơ sở. Khi bạn phát hiện ra vấn đề, bạn có trách nhiệm phải xử lý nó ngay lập tức. Khi phát hiện ra vấn đề, bạn có trách nhiệm phải xử lý nó ngay lập tức.

Khi lập chương trình kiểm soát dịch hại, bạn nên cân nhắc:

- Bạn định bảo vệ thực phẩm trong quá trình chuẩn bị như thế nào?
- Bạn sẽ đánh giá tất cả các khu vực chuẩn bị thực phẩm và khu vực bảo quản thực phẩm về hoạt động của dịch hại với tần suất như thế nào?
- Bạn sẽ cung cấp loại lịch trình dọn dẹp nào để xử lý trước việc thu gom thức ăn đã khử cận trong toàn bộ cơ sở?



Los matamoscas NO son un plan de control de plagas aprobado!

- Bạn sẽ làm gì khi côn trùng có cánh, chim hoặc chuột xâm nhập vào cơ sở?
- Bạn định kiểm tra cơ sở để tìm dịch hại như thế nào và tần suất ra sao?
- Bạn sẽ gọi ai để giải quyết loại bỏ vấn đề?

Để biết thêm thông tin, hãy truy cập trang web EPA tại: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.