

# เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #17

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000 บทที่ 3-201.18

(A) การทำอาหารและการจ่าย เครื่องดื่มกลางแจ้งโดยสถานประกอบการด้านอาหารจะต้องได้รับอนุญาตให้เป็นส่วนหนึ่งของการทำงานเมื่อดำเนินการในสถานที่ของสถานประกอบการอาหาร<sup>18</sup>

(B) การประกอบอาหารกลางแจ้ง และการจ่ายเครื่องดื่มต้องได้รับการออกแบบโดยปกป้องอาหาร อุปกรณ์ เครื่องใช้ แบบใช้ครั้งเดียว และรายการอื่น ๆ จากการปนเปื้อนเมื่อไม่ได้ใช้งาน

(F) การประกอบอาหารกลางแจ้ง และการจ่ายเครื่องดื่มต้องได้รับการตรวจสอบโดยพนักงานบริการด้านอาหาร

### เหตุผลด้านสาธารณสุข:

บริการเครื่องดื่มกลางแจ้งมีโอกาสเพิ่มความเสียหายของการปนเปื้อนของอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์จากแมลง ฝุ่น นก การรั่วไหลจากด้านบน และสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ที่อาจเกิดขึ้น เพื่อลดความเสี่ยงต่อสาธารณะ บริการเครื่องดื่มกลางแจ้งต้องได้รับการออกแบบสร้าง และดำเนินการในลักษณะที่เป็นไปตามมาตรฐานการคุ้มครองอาหาร อาหารทั้งหมดจะต้องได้รับการปกป้องจากการสัมผัสของลูกค้า การไอ จาม หรือสารปนเปื้อนอื่น ๆ โดยการใช้อีกกัน ไล่ที่ปิด หรือสิ่งป้องกันที่มีประสิทธิภาพอื่น ๆ ที่ได้รับอนุมัติ ต้องจัดให้มีตารางการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในสถานที่จำนวนบ่อยครั้งและทั่วถึง มีแผนลดจำนวนสัตว์รบกวน และให้พนักงานบริการด้านอาหารตรวจสอบอย่างในช่วงเวลาทำการอย่างสม่ำเสมอ

## การจ่ายเครื่องดื่มกลางแจ้ง

บาร์กลางแจ้งได้รับความนิยมอย่างมากจากผู้คนที่ชื่นชอบอากาศในฤดูร้อนที่อบอุ่นและชอบในบรรยากาศที่เป็นกันเองของบาร์กลางแจ้ง อย่างไรก็ตาม มีกฎระเบียบบางประการที่ต้องปฏิบัติตามเพื่อให้แน่ใจว่าได้ปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารที่จำเป็น

มีตัวเลือกสองทางเลือกสำหรับบริการเครื่องดื่มนอกสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับใบอนุญาต:

1. บาร์แบบเคลื่อนที่หรือรถเข็นเครื่องดื่ม หรือ
2. บาร์กลางแจ้งที่สร้างขึ้นอย่างถาวรซึ่งตรงตามข้อกำหนดเดียวกันกับภายในร้านอาหาร

สำหรับการบริการภายนอกอาคาร ต้องส่งแผนไปยังหน่วยงานด้านสาธารณสุขในท้องถิ่นก่อนการก่อสร้าง กิจกรรมประเภทนี้สามารถทำ

ได้ร่วมกับสถานประกอบการบริการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตที่สามารถให้บริการสนับสนุนได้

การดำเนินการประเภทนี้ก็เป็นเรื่องรองจากการดำเนินงานของสถานประกอบการบริการอาหารที่เป็นหลักการจ่ายเครื่องดื่มมีไว้เพื่อลูกค้าของสถานประกอบการนั้นเท่านั้น ไม่ใช่สำหรับลูกค้าที่อยู่บนถนน

### สิ่งอำนวยความสะดวก/โครงสร้าง:

- พื้นผิวทั้งหมดต้องเรียบและทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งพื้น
- ไม่อนุญาตให้ใช้พื้นหญ้าและ/หรือพื้นที่สกปรก
- แหล่งน้ำจะต้องได้รับการรับรองเช่นเดียวกับการกำจัดน้ำเสีย
- ชายคาเหนือศีรษะแบบถาวรต้องขยายผ่านพื้นที่ให้บริการอาหารและต้องสร้างด้วยโครงสร้างที่แข็งแรงทนทาน ไม่ดูดซับ และทำความสะอาดได้ง่าย อย่างไรก็ตาม อนุญาตให้ติดตั้งกันสาดได้ชั่วคราว



- ในช่วงนอกเวลาทำการ บาร์และอาหาร เครื่องใช้ อุปกรณ์ และสิ่งของอื่น ๆ ทั้งหมดจะต้องได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน
- จำเป็นต้องมีอ่างล้างมือสำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกถาวร อนุญาตให้สร้างที่ล้างมือชั่วคราวสำหรับบาร์แบบเคลื่อนที่
- ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกทั้งหมดทุกวันก่อนเปิดร้าน

# การจ่ายเครื่องดื่มกลางแจ้ง ต่อ

## การเตรียมอาหาร/บริการ:

- การเตรียมอาหารทั้งหมดจะต้องดำเนินการภายในสถานบริการอาหารหลักที่ได้รับใบอนุญาต เช่น การหั่นมะนาวและการปรุงอาหารอื่น ๆ
- อนุญาตให้ใส่ส่วนผสมในเครื่องดื่ม เช่น นมลงใน White Russian หรือส่วนผสมที่หั่นไว้ล่วงหน้าสำหรับสมูทตี้ได้
- สามารถจ่ายเครื่องดื่มประเภทใดก็ได้จากสถานที่กลางแจ้ง รวมทั้งเครื่องดื่มปั่น กราณีดำ และเอสเพรสโซ
- ผู้บริโภคอาจให้บริการตนเองจากหน่วยจ่ายเครื่องดื่มที่ตรงตามรหัส เช่น เครื่องจ่ายโซดา (4-204.13)

- การปฏิบัติงานต้องได้รับการดูแลโดยพนักงานตลอดเวลา
- ไม่อนุญาตให้ใช้ตู้แช่/กึ่งน้ำแข็ง

## การจัดเก็บ:

- เมื่อสิ้นสุดการทำงานประจำวันอาหารทั้งหมดจะต้องถูกนำออกจากบาร์ เว้นแต่จะสามารถเก็บไว้ในตู้แช่เย็นได้อย่างปลอดภัย
- อุปกรณ์และของที่ใช้เพียงครั้งเดียวอาจยังคงอยู่ภายนอกหากอยู่ในตู้ลือคอย่างแน่นหนา กันฝน และกันหนูได้

