

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #21

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 4-603.17

(A) ยกเว้นตามที่ระบุไว้ใน ¶¶ (B) และ (C) ของส่วนนี้ ภาชนะเปล่าที่ส่งคืนซึ่งมีไว้สำหรับทำความสะอาดและเติมอาหาร จะต้องทำความสะอาดและเติมในโรงงานแปรรูปอาหารที่มีการควบคุม^P

(B) ภาชนะบรรจุอาหารเฉพาะสำหรับเครื่องดื่มสามารถเติมได้ที่สถานประกอบการอาหารหาก:

(1) เมื่อพิจารณาการออกแบบภาชนะและอุปกรณ์ล้างและลักษณะของเครื่องดื่มร่วมกันทั้งหมดจะช่วยตัดสินใจได้ว่าควรทำความสะอาดที่บ้านหรือในสถานประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(2) สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างก่อนเติมลงภาชนะที่ส่งคืนด้วยน้ำจืดร้อนที่อยู่ภายใต้ความกดดันและไม่หมุนเวียนเป็นส่วนหนึ่งของระบบการจ่าย

(3) ภาชนะที่ผู้บริโภคเป็นเจ้าของที่ส่งคืนไปยังสถานประกอบการอาหารเพื่อเติมจะถูกเติมเพื่อขายหรือให้บริการเฉพาะกับผู้บริโภครายเดียวกันเท่านั้น; และ

(4) ดอนเทนเนอร์ถูกเติมโดย:

(a) ลูกจ้างของสถานประกอบการอาหารหรือ

(b) เจ้าของภาชนะหากระบบเครื่องดื่มมีกระบวนการถ่ายโอนที่ปราศจากการปนเปื้อนที่เจ้าของดอนเทนเนอร์ไม่สามารถหลบเลี่ยงได้

(C) ภาชนะบรรจุที่เป็นของผู้บริโภคซึ่งไม่ใช่เฉพาะอาหารอาจบรรจุลงในเครื่องหรือระบบหรือเครื่องจำหน่ายน้ำอัดลมมิได้

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การเติมภาชนะบรรจุเครื่องดื่มของผู้บริโภคทำให้เกิดโอกาสที่จะปนเปื้อนของอุปกรณ์บรรจุหรือผลิตภัณฑ์โดยภาชนะที่ทำความสะอาดอย่างไม่เหมาะสมหรือการดำเนินงานที่ไม่เหมาะสมของอุปกรณ์ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนนี้และการเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค การเติมภาชนะที่ผู้บริโภคเป็นเจ้าของจะจำกัดเฉพาะเครื่องดื่มที่ไม่ใช่อาหารที่อาจเป็นอันตราย อุปกรณ์ต้องได้รับการออกแบบมาเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอุปกรณ์และต้องมีเครื่องมือในการทำความสะอาดภาชนะที่สถานประกอบการ

การรีฟิล Growler

Growler คือภาชนะหรือภาชนะที่เติมได้เพื่อเทเบียร์สดและขนส่งกลับบ้านเพื่อการบริโภค โดยทั่วไปแล้ว Growlers คือภาชนะแก้วหรือโลหะ และบรรจุเบียร์ ไวน์ ฮาร์ดไซเดอร์ หรือชาหมักได้มากถึง 64 ออนซ์

ด้วยความนิยมที่เพิ่มขึ้นของการเติม growler จึงมีความเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนข้ามมากขึ้นเนื่องจาก Growler ถูกนำไปที่บ้านของลูกค้า จึงไม่รับประกันว่าพวกเขาจะทำความสะอาดอย่างถูกต้องก่อนที่จะส่งกลับมาเติมใหม่

กฎสุขาภิบาลด้านอาหารกำหนดให้มีการควบคุมการถ่ายโอนเครื่องดื่มที่ “ปราศจากการปนเปื้อน” ดังนั้น Growler ควรเติมโดยไม่ต้องสัมผัสระหว่างก๊อกกับถัง

Growlers ส่วนใหญ่จะบรรจุด้วยหลอดเติม Growler ซึ่งช่วยให้สามารถเติมเบียร์จากด้านล่างของภาชนะเพื่อลดฟองและเร่งกระบวนการบรรจุ เนื่องจากการใช้ท่อเติมทำให้สารปนเปื้อนจากภาชนะหนึ่งถูกถ่ายโอนไปยังภาชนะถัดไป จึงต้องเปลี่ยนหรือล้าง ชำระ และฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งานแต่ละครั้ง

หลังจากเติมน้ำแล้ว ควรเช็ดด้านนอกของ growlers ที่เติมด้วยผ้าเช็ดที่จัดเก็บไว้ในน้ำยาฆ่าเชื้อ

คำแนะนำ:

- เน้นการล้างมืออย่างเหมาะสมหลังหยิบจับภาชนะของลูกค้า
- หากใช้ท่อเติม ควรมีท่อสำรองจำนวนมาก (เพียงพอสำหรับช่วงเวลาที่ยุงที่สุดของคุณ) ให้พร้อมใช้งาน
- เปลี่ยนหลอดฆ่าเชื้อที่สะอาดในการเติมแต่ละครั้ง



รับเฉพาะ <growlers> ที่สะอาดเท่านั้น และล้างก่อนเติม

- หากล้าง growlers ของลูกค้า ให้ใช้อ่างที่เฉพาะเพื่อการนี้เท่านั้น (ไม่ใช่อ่างล้างมือ)
- หลีกเลี่ยงการสัมผัสเครื่องแก้วและอุปกรณ์ที่สะอาดกับ growlers ขณะถือและขณะเติม
- สำหรับการดำเนินการแบบบริการตนเองของผู้บริโภค ต้องติดตั้งอ่างล้าง (ใช้น้ำเย็นใต้) และผู้ปฏิบัติงานต้องรับประกันกระบวนการที่ปราศจากการปนเปื้อนระหว่างการเติม

ขอขอบคุณ Deschutes County Environmental Health สำหรับความช่วยเหลือที่สำคัญของพวกเขาในเอกสารข้อเท็จจริงนี้