

食品规范情况说明书 (24)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 5-203.11 章

(A) 除本节 ¶ (B)、(C)、(D) 和 (E) 中的规定外，还应在 § 5-204.11 规定的区域提供至少 1 个洗手池或方便员工使用所需数量的洗手池。

(D) 对于移动食品设备：

(1) II、III 和 IV 类移动食品设备必须提供洗手池；

(2) 根据本段第 (1) 小段的规定，如果在 2018 年 1 月 1 日之前，设备升级至符合第 (C) (1) 段的要求，则 2012 年 9 月 4 日之前获得许可的 II 和 III 类移动食品设备可提供本节 ¶ (D) (1) 中所述的洗手系统。在开始工作前，必须提供至少五加仑的水用于洗手。

公共卫生原因：

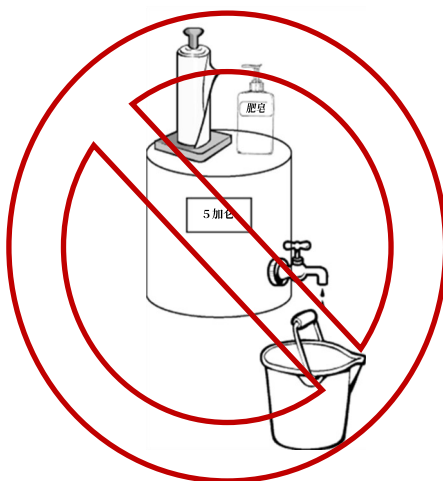
洗手是食品服务中最重要的一种公共卫生习惯。如果食品厂没有足够的水压，那么移动设备中的食品从业人员很难有效地按要求洗手。

机械压力下的移动设备洗手系统

《食品卫生条例》要求所有移动设备在 2018 年 1 月 1 日前升级洗手系统，使其成为设备的一部分并提供压力。经营者必须始终提供一致的压力和温度 (100°F 或以上)，就像您在持牌餐厅中看到的一样。

根据这一要求，将不得再使用以下类型的系统：

- 5 加仑集水桶的临时设置
- 仅使用重力设计的系统
- 囊式淡水容器
- 非商用洗手设备，如露营公司销售的洗手设备
- 脚踏泵系统



可接受的洗手系统包括：

- 一个完整的 5 加仑淡水储罐和一个容量大 15% 的废水储罐
- 提供压力的泵
- 持续提供 100°F 或更高温度热水的水热器

几个国家卫生基金会 (NSF) 批准的洗手池，以及带热水器的商用 RV 洗手设备可以用于形成规范。

根据法律，设备操作员仍可以手动携带多达 20 加仑废水。如果储罐容量大于此值，则必须在商业垃圾场进行处理，或签订商业泵送服务合同。所有储罐必须与设备集成在一起。

新增淡水储罐的设备可能还需要增加废水容量。

在购买新设备或储罐之前，请联系当地公共卫生局，确保其符合《食品卫生条例》的要求。

适用条例, OAR 333-150-0000

5-202.12 洗手设施, 安装。

- (A) 洗手池应配备混合阀或组合水龙头, 水温至少达到 38°C (100°F)。Pf
- (B) 洗手池不得使用蒸汽混合阀。
- (C) 自动关闭、缓慢关闭或计量水龙头应提供至少 15 秒的水流, 而无需重开水龙头。

5-205.11 使用洗手设施。

- (A) 应维护洗手设施, 以便随时可供员工使用。Pf
- (B) 洗手设施不得用于洗手以外的其他用途。Pf

5-305.11 供水系统要求。

- (A) IV 类移动食品设备必须提供带压力的饮用水系统。该系统必须具有足够的容量, 以提供足够的热水和冷水, 用于食品制备、器皿清洗和洗手, 并符合相关条例要求。该耗材必须包括至少 5 加仑水用于洗手和 30 加仑或三居室水槽容量两倍 (以较大者为准) 的水用于器皿清洗。P
- (B) II 和 III 类移动食品设备的供水系统必须提供足够的水来满足食品制备、洗手、器皿清洗或相关条例规定的任何其他要求。如果用设备进行器皿清洗, 则必须为此目的专门使用至少 30 加仑或三居室水槽容量两倍 (以较大者为准) 的水。必须至少提供五加仑水用于洗手。P
- (C) 除第 5-203.11(D)(2) 小段中的洗手相关规定外, 所有移动食品设备必须在设备上设计完整的饮用水储罐和废水储罐。如果在操作位置适用, 移动设备可以连接到上水和下水道, 但是, 储罐必须始终保留在设备上。Pf

5-401.11 容量和排水。

移动食品机构中的污水储罐应满足以下条件:

- (A) 容量比供水储罐大 15%; 以及
- (B) 倾斜至内径为 25 毫米 (1 英寸) 或更大的排水管, 配备切断阀。

5-103.12 压力。

应向所有需要用水的固定装置、设备和非食品设备提供带压力的水。Pf