

# 食品法規資料概覽 #24

本法規相關須知事項

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000、 章節 5-203.11

- (A) 除本節的 ¶ (B)、(C)、(D) 和 (E) 中另有規範外、應提供至少 1 個洗手槽、或 § 5-204.11 中規範的從業員使用洗手槽的數量。
- (D) 針對移動式食品提供單位：
- (1) 第 II、III 和 IV 類移動式食品提供單位必須提供洗手槽；
- (2) 儘管有本段第 (1) 款的規定、在 2012 年 9 月 4 日之前獲得許可的第 II 類和 III 類移動式食品提供單位可以提供本節 ¶ (C) 中所述的洗手系統、如果該單位在 2018 年 1 月 1 日之前升級以滿足第 (D)(1) 段的要求。必須有一個最小的初始 5 加侖水量、以在工作日開始時洗手使用。

### 公眾健康理由：

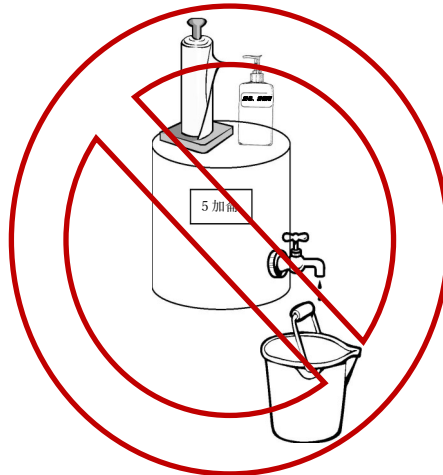
洗手是食品服務中最重要的公共衛生做法之一。如果沒有足夠的水壓設施、那麼在移動式單位工作的食品從業員便難以有效地按要求洗手。

## 機械壓力下的移動式單位洗手系統

《食品衛生法》要求所有移動式單位在 2018 年 1 月 1 日前升級其洗手系統、使之成為單位的組成部分、並具有水壓。經營者必須持續提供穩定的壓力和溫度 (100°F 或以上)、就像您在持證餐廳看到的那樣。

根據這項法規、以下類型的系統將不再獲准使用：

- 5 加侖水桶的臨時裝置
- 僅利用重力設計的系統
- 扇葉式淡水容器
- 非商用洗手裝置、比如露營公司推銷的那種
- 腳泵系統



合格的洗手系統包含：

- 一個 5 加侖的整體水箱和一個大 15% 的廢水儲存水箱
- 提供壓力的泵
- 一個熱水加熱器、能夠持續提供 100°F 或以上溫度的水

有數個國家衛生基金會 (NSF) 批准的洗手槽、以及商用房車的洗手裝置、包括熱水器可以建造規範。

根據法律規定、單位經營者仍可手動攜帶多達 20 加侖的廢水。如果儲存水箱比這還大的話、它們必須在商業垃圾場處理或與商業泵送服務簽訂合約。所有水箱皆須整合到移動食品提供單位上。

增加新水箱的單位也可能需要增加更多的廢水處理能力。

請在購買新設備或容器之前、聯繫當地公共衛生部門、以去保它們符合《食品衛生法》的要求。

## 適用法規、OAR 333-150-0000

### 5-202.12 洗手設施安裝。

- (A) 應該配置一個洗手槽、透過混合閥或組合水龍頭、提供溫度至少為 38°C (100°F)的水。<sup>Pf</sup>
- (B) 蒸氣混合閥不能用於洗手槽。
- (C) 自動關閉、緩慢關閉或計量水龍頭應提供至少 15 秒的水流、而無須重新啟動水龍頭。

### 5-205.11 使用洗手設施。

- (A) 應維護好洗手設施、使之隨時可供從業員使用。<sup>Pf</sup>
- (B) 洗手設施不得用於除洗手外的其他用途。<sup>Pf</sup>

### 5-305.11 用水系統要求。

- (A) 第 IV 類移動式食品單位必須有水壓飲用水系統。該系統必須有足夠的能力提供足夠的熱水和冷水、用於食品製備、洗滌和洗手、並滿足這些法規的要求。這些水必須包括至少 5 加侖的洗手用水和 30 加侖或兩倍於三格水槽 (以較大的水槽為準) 的洗滌用水。<sup>P</sup>
- (B) 第 II 類和 III 類移動式食品單位必須有供水系統、為食品製備、洗手、洗滌或本法規規定的任何其他要求、提供足夠的用水。如果在單位上進行洗滌、則必須專用至少 30 加侖或兩倍於三隔間水槽 (以較大的水槽為準) 的水。必須提供至少 5 加侖的水用於洗手。<sup>P</sup>
- (C) 除第 5-203.11(D)(2) 分段所規定的洗手法規外、所有移動式食品單位在設計上必須裝有整體的可飲用水水箱和廢水水箱。如果作業地點具有移動式單位、則可將之連結到水源和下水道、但是、水箱必須始終留在單位上。<sup>Pf</sup>

### 5-401.11 容量與排水。

移動式食品機構的污水儲存水箱須:

- (A) 體積比供水箱大 15% ; 且
- (B) 傾斜到內徑為 25 毫米 (1 英寸) 或更大的排水口、裝有一個截止閥。

### 5-103.12 壓力。

所有需要用水的固定裝置、設備和非食品設備都應提供具有水壓的水。<sup>Pf</sup>