

खाद्य संहिता तथ्य पाना #24

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
च्याप्टर 5-203.11

(A) यस खण्डको ११ (B), (C), (D) र (E) ना उल्लेख गरिएनुसार बाहेक, § 5-204.11 अन्तर्गत उल्लेख गरिएका क्षेत्रहरूमा कर्मचारीहरूद्वारा तिनीहरूको सहजप्रयोगका लागि आवश्यक कम्तीमा 1 हात धुने सिङ्क वा हात धुने सिङ्कको सङ्ख्या उपलब्ध गराउन सकिन्छ।

(D) मोबाइल खाद्य एकाइहरूका लागि:

(1) वर्ग II, III र IV मोबाइल खाद्य एकाइहरू हात धुने सिङ्क उपलब्ध गराउनुपर्छ;

(2) यस अनुच्छेदको उपखण्डमा जस्तोसुकै लेखिएको भए तापनि, सेप्टेम्बर 4, 2012 अघि इजाजतपत्र प्राप्त वर्ग II र III मोबाइल खाद्य एकाइहरू जनवरी 1, 2018 सम्ममा एकाइ अपग्रेडलाई अनुच्छेद (D) (1) मा आवश्यकताहरू पूरा गरेमा यस खण्डको ११ (C) मा व्याख्या गरिएनुसार हात धुने प्रणाली उपलब्ध गराउन सकिन्छ। कार्यदिनको सुरुमा हात धुन उपलब्ध पानीको पाँच ग्यालिन न्यूनतम प्रारम्भिक भोल्युम हुनुपर्छ।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

हात धुने खाना सेवामा एकदमै महत्वपूर्ण सार्वजनिक स्वास्थ्य अभ्यासहरूमध्ये एउटा हो। पर्याप्त चानीको चाप भएको सुविधास्थलहरू उपलब्ध नभएमा, खाद्य कर्मचारीहरूको लागि कुशल रूपमा वा आवश्यकताअनुसार मोबाइल एकाइमा तिनीहरूको हात धुन गाह्रो हुन्छ।

मेकानिकल चाप अन्तर्गत मोबाइल एकाइ हात धुने प्रणालीहरू

खाद्य स्वच्छता नियमहरूलाई एकाइमा वा जनवरी 1, 2018 सम्ममा चाप अन्तर्गत अत्यावश्यक हुन सबै मोबाइल एकाइलाई तिनीहरूको हात धुने प्रणालीहरू अपग्रेड गर्न आवश्यक हुन्छ। सञ्चालकले तपाईंले इजाजतपत्र प्राप्त रेस्टुरेन्टमा हर्न चाहे जस्तो पूरा समय समान चाप र तापक्रम (100°F वा सोभन्दा माथि) उपलब्ध गराउनुपर्छ।

यस आवश्यकता अन्तर्गत, यी प्रकारको प्रणालीहरूलाई अब उपरान्त अनुमति दिइने छैन:

- 5 ग्यालन बकेटका साथ अस्थायी सेटअप
- भारीपन मात्र प्रयोग गरेर डिजाइन गरिएका प्रणालीहरू
- मूत्रथैली शैली पानीको कन्टेनरहरू
- क्याम्पिङ कम्पनीहरूद्वारा ती बजारीकरण गर्ने जस्ता गैर-व्यावसायिक हात धुने एकाइहरू
- फुट पम्प प्रणालीहरू

स्वीकार्य हात धुने प्रणालीले निम्न समावेश गर्ने छ:

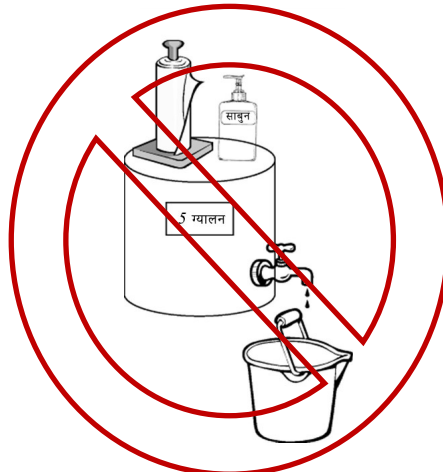
- अत्यावश्यक 5 ग्यालन पानीको ट्याङ्क र धेरै फोहोर पानी राख्ने ट्याङ्क जुन 15% ठूलो हुन्छ
- चाप उपलब्ध गराउन पम्प
- 100°F वा सोभन्दा उच्च पानी निरन्तर रूपमा उपलब्ध गराउन तातो पानी तताउने

विभिन्न राष्ट्रिय स्वच्छता फाउण्डेसन (NSF) ले स्वीकार गरेको हात धुने सिङ्कका साथसाथै संहिता कोड निर्माण गर्न सक्ने पानी तताउनेसँगै व्यावसायिक RV हात धुने एकाइहरू छन्।

एकाइ सञ्चालक अझैपनि कानूनद्वारा गे वाटरको 20 ग्यालनसम्म लैजान सक्नुहुन्छ। ट्याङ्करहरू यसभन्दा ठूलो भएमा, तिनीहरू व्यावसायिक डम्प साइटमा फाल्नुपर्छ र व्यावसायिक पम्प गर्न र सेवा भएको सम्झौता हुनुपर्छ। सबै ट्याङ्क एकाइमा अत्यावश्यक हुनुपर्छ।

नयाँ पानीको ट्याङ्कहरू थप्ने एकाइहरूलाई थप फोहोर पानी ग्रहण शक्ती थप्न पनि आवश्यक हुन सक्छ।

कृपया नयाँ उपकरण वा ट्याङ्कहरू खरिद गर्नुअघि खाद्य स्वच्छता नियम पूरा गर्छन वा गर्दैनन् भनी सुनिश्चित गर्न तपाईंको स्थानीय जनस्वास्थ्य अधिकारीलाई सम्पर्क गर्नुहोस्।



लागूयोग्य नियमहरू, OAR 333-150-0000

5-202.12 हात धुने सुविधास्थल, स्थापना।

- (A) हात धुने सिङ्क मिश्रण भल्भ वा संयोजन नलमार्फत कम्तीमा 38°C (100°F) को तापक्रममा पानी सु-सज्जित हुनु पर्ने छ।^{Pf}
- (B) स्टिम मिश्रण भल्भ हात धुने सिङ्कमा प्रयोग नहुन सक्छ।
- (C) आफै बन्द हुने, ढिलो बन्द हुने वा मिटरिङ नल फेरि सक्रिय गर्न आवश्यक नहुने नलविना कम्तीमा 15 सेकेन्डका लागि पानीको प्रवाह उपलब्ध गराउन सक्छ।

5-205.11 हात धुने सुविधास्थल प्रयोग गरेर।

- (A) हात धुने सुविधास्थल कायम गरिने छ जसकारण कर्मचारी प्रयोगका लागि पूरा समय पहुँचयोग्य हुन्छ।^{Pf}
- (B) हात धुने सुविधास्थल हात धुने उद्देश्यका लागि प्रयोग नगरिन सक्छ।^{Pf}

5-305.11 पानी प्रणाली आवश्यकताहरू।

- (A) वर्ग IV मोबाइल खाद्य एकाइसँग चाप अन्तर्गत पिउनयोग्य पानीको प्रणाली हुनुपर्छ। प्रणालीसँग खाद्य तयारी, भाडा धुने र हात धुनका लागि पर्याप्त तातो र चिसो पानी तयार गर्न र यी नियमहरूको आवश्यकताहरू पूरा गर्न पर्याप्त क्षमता हुनुपर्छ। यो आपूर्तिमा हात धुनका लागि कम्तीमा पाँच ग्यालन पानी र 30 ग्यालन वा तीन-कम्पार्टमेन्ट सिङ्कको दोब्बर भोल्युम, जुन ठूलो होस्, गोदाम धुने पानी हुनुपर्छ।^P
- (B) वर्ग II र III मोबाइल खाद्य एकाइसँग खाद्य तयारी, हात धुन, भाडा धुन वा यी नियमहरूमा उल्लेख गरिएनुसार अन्य कुनै पनि आवश्यकताहरूको लागि पर्याप्त पानी उपलब्ध गराउने पानीको आपूर्ति हुनुपर्छ। भाडा धुने एकाइमा सञ्चालन गरिएमा 30 ग्यालन वा तीन उपखण्ड सिङ्कको भोल्युमको दोब्बर भोल्युममध्ये ठूलो हुन्छ त्यहीँ पानीको यस उद्देश्यका लागि समर्पित हुनुपर्छ। न्यूनतम पानीको पाँच ग्यालन हात धुनका लागि उपलब्ध गराइएको हुनुपर्छ।^P
- (C) 5-203.11(D)(2) उपखण्डमा उपलब्ध गराएनुसार हात धुने सम्बन्धित बाहेक, सबै मोबाइल खाद्य एकाइ बोर्ड एकाइमा अत्यावश्यक र फोहोर वाटर ट्याङ्कका साथ डिजाइन गरिएको हुनुपर्छ। मोबाइल एकाइ सञ्चालन गर्ने स्थानमा उपलब्ध भएमा त्यो पानी र नालीमा जडान हुन सक्छ, यद्यपि, ट्याङ्करहरू पूरा समय एकाइमा रहनुपर्छ।^{Pf}

5-401.11 क्षमता र निकास।

मोबाइल खाद्य प्रतिष्ठानमा ट्याङ्क होल्ड गर्ने ढल निम्न आकारको हुन सक्छ:

- (A) पानीको आपूर्ति ट्याङ्कभन्दा क्षमतामा 15 प्रतिशत ठूलो आकार; र
- (B) सट-अफ भल्भका साथ सु-सज्जित गरिएको भित्र चौडाईमा 25 mm (1 inch) वा ठूलो हुने निकासमा स्लोपड

5-103.12 चाप।

चापमा भएको पानी सबै फिक्सर, उपकरण र गैर-खाद्य उपकरणहरू उपलब्ध गराइने छ जसलाई पानीको प्रयोग गर्न आवश्यक हुन्छ।^{Pf}