

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 24

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 5-203.11

(A) За исключением случаев, перечисленных в параграфах (B), (C), (D) и (E) данного раздела, в зонах, перечисленных в параграфе 5-204.11, должен быть оборудован как минимум 1 рукомойник или такое их количество, которое нужно для удобства работников.

(D) Для передвижных пунктов общественного питания:

(1) Передвижные пункты общественного питания классов II, III и IV должны быть оборудованы рукомойником; (2) В качестве исключения к требованиям подпараграфа (1) данного параграфа, передвижные пункты общественного питания классов II и III, лицензированные до 4 сентября 2012 г., могут быть оборудованы системой мытья рук, описанной в параграфе (C) данного раздела, если на 1 января 2018 г. они были модернизированы для соответствия требованиям параграфа (D) (1). Исходный объём воды для мытья рук в рукомойниках на начало рабочего дня должен быть не менее 19 литров (5 галлонов).

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

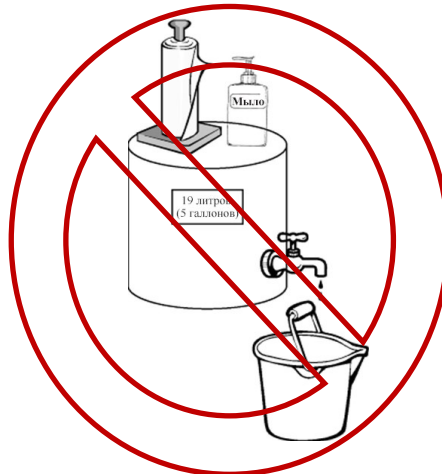
Мытьё рук — это один из наиболее важных методов защиты общественного здоровья в заведениях общественного питания. При отсутствии оборудования с необходимым давлением воды работникам общественного питания в передвижных пунктах трудно обеспечить эффективное и надлежащее мытьё рук.

Мобильная система для мытья рук под механическим давлением

Правила безопасности продуктов питания требуют до 1 января 2018 г. модернизировать системы мытья рук всех передвижных пунктов общественного питания так, чтобы они составляли неотъемлемую часть этого пункта и были обеспечены водой под давлением. Операторы обязаны обеспечить в них постоянное давление и температуру 38°C (100°F) или выше всё время, точно так же, как и в лицензированных ресторанах.

В рамках этого требования больше не разрешается использование систем следующих типов:

- Временных установок с баком для грязной воды объёмом 19 литров (5 галлонов)
- Систем, конструктивно использующих только гравитацию
- Мягких ёмкостей для чистой воды
- Рукомойников, не предназначенных для промышленных условий, например, предлагаемых компаниями по продаже туристического инвентаря
- Систем с ножным насосом



Программа предотвращения заболеваний, передающихся с продуктами питания

Допустимая система мытья рук должна включать в себя:

- Встроенный бак для чистой воды объёмом 19 литров (5 галлонов) и бак для грязной воды объёмом на 15% больше бака для чистой воды
- Насос для обеспечения давления
- Водонагреватель, обеспечивающий постоянную температуру воды 38°C (100°F) или выше

На рынке доступны несколько одобренных Национальным санитарным фондом (NSF) рукомойников, а также рукомойников с водонагревателями промышленного производства, предназначенных для автодомов, которые могут быть встроены в передвижной пункт и соответствуют требованиям кодекса.

В соответствии с законом операторы передвижных пунктов общественного питания по-прежнему могут иметь при себе до 75 литров (20 галлонов) грязной воды. Если объём баков больше этого значения, их следует опорожнять на коммерческой свалке или заключить договор с коммерческой организацией, занимающейся откачкой сточных вод. Все баки должны быть встроены в передвижную установку.

При установке нового бака для чистой воды может понадобиться увеличить также объём бака для грязной воды.

Перед покупкой нового оборудования или баков рекомендуем обратиться в местный департамент общественного здравоохранения, чтобы убедиться, что они соответствуют требованиям Правил безопасности продуктов питания.

Декабрь 2016 г.

Oregon
Health
Authority

Применимые правила, OAR 333-150-0000

5-202.12 Раукойник, установка.

(А) Рауина для мытья рук должна обеспечивать подачу воды с температурой не менее 38°C (100°F) с помощью смесительного клапана или крана-смесителя.^{Pf}

(В) В рауинах для мытья рук запрещается использовать паровые смесительные клапаны.

(С) Автоматический кран, кран с задержкой или кран-дозатор должен обеспечивать подачу воды в течение не менее 15 секунд без необходимости повторного включения крана.

5-205.11 Пользование раукойником.

(А) Режим обслуживания раукойника должен обеспечивать его постоянную доступность работникам для мытья рук.^{Pf}

(В) Запрещается использовать раукойник для любых других целей, кроме мытья рук.^{Pf}

5-305.11 Требования к системе подачи воды.

(А) Передвижные пункты общественного питания класса IV должны быть оборудованы системой подачи питьевой воды под давлением. Количество подаваемой этой системой горячей и холодной воды должно быть достаточным для приготовления пищи, мытья посуды, рук, а также для соответствия другим требованиям данных правил. Объём воды в системе должен составлять не менее 19 литров (5 галлонов) воды для мытья рук, и не менее 114 литров (30 галлонов) или двойного объёма рауины с тремя отделениями, что больше, воды для мытья посуды.^P

(В) Передвижные пункты общественного питания классов II и III должны иметь источник воды, который подаёт достаточно воды для приготовления пищи, мытья рук и посуды, а также для соответствия всем другим требованиям, установленным данными правилами. Если мытьё посуды осуществляется непосредственно на передвижном пункте, для этой цели должно быть предназначено не менее 114 литров (30 галлонов) или двойного объёма рауины с тремя отделениями, что больше, воды. Не менее 19 литров (5 галлонов) воды должно быть предназначено для мытья рук.^P

(С) За исключением передвижных пунктов, оборудованных раукойником в соответствии с требованиями подпараграфа 5-203.11(D)(2), все передвижные пункты общественного питания должны быть оборудованы встроенными баками для питьевой и грязной воды. Передвижной пункт общественного питания может подключаться к водопроводу и канализации, если они доступны в месте его работы, однако баки для воды должны всё время оставаться при нём.^{Pf}

5-401.11 Ёмкость и слив.

Бак для сточных вод передвижного пункта общественного питания должен:

(А) Иметь объём на 15% больше объёма бака для чистой воды; и

(В) Иметь наклон в направлении сливного отверстия с внутренним диаметром не менее 25 мм (1 дюйм), оборудованного запорным краном.

5-103.12 Давление.

Вода под давлением должна подаваться ко всем приспособлениям, кухонному оборудованию и оборудованию, не предназначенному для приготовления пищи, которые используют воду.^{Pf}