

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #24

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
บทที่ 5-203.11

(C) ยกเว้นตามที่ระบุใน ๔๔ (B), (C), (D) และ (E) ของหมวดนี้ ต้องมีอ่างล้างมืออย่างน้อย 1 จุดหรือมีจำนวนอ่างล้างมือที่จำเป็นเพื่อให้พนักงานได้ใช้งานในพื้นที่ที่กำหนดได้โดยสะดวก ตามระเบียบที่ § 5-204.11

(D) สำหรับหน่วยอาหารเคลื่อนที่:

(1) หน่วยอาหารเคลื่อนที่ประเภท II, III และ IV ต้องมีอ่างล้างมือ

(2) โดยไม่คำนึงถึงวรรคย่อย (1) ของวรรคนี้ หน่วยอาหารเคลื่อนที่ประเภท II และ III ที่ได้รับอนุญาตก่อนวันที่ 4 กันยายน ค.ศ. 2012 อาจจัดให้มีระบบการล้างมือตามที่อธิบายไว้ใน ๔๔

(C) ของส่วนนี้ หากภายในวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 2012 หน่วยได้อัปเกรดให้เป็นไปตามข้อกำหนดในวรรค (D)

(1) ต้องมีปริมาณน้ำเริ่มต้นขั้นต่ำห้าแกลลอนสำหรับล้างมือในตอนเริ่มต้นวันทำงาน

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

การล้างมือถือเป็นหนึ่งในแนวทางปฏิบัติด้านสาธารณสุขที่สำคัญที่สุดในการบริการด้านอาหาร หากไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีแรงดันน้ำเพียงพอ ก็จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหารในหน่วยเคลื่อนที่ที่ไม่สามารถล้างมือของพวกเขาได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ระบบล้างมือเคลื่อนที่ภายใต้แรงดันกล

กฎสุขภาพอาหารกำหนดให้หน่วยเคลื่อนที่ทั้งหมดอุปกรณ์ระบบล้างมือให้เป็นส่วนหนึ่งของหน่วยที่อยู่ภายใต้แรงดันภายในวันที่ 1 มกราคม 2018 ผู้ปฏิบัติงานต้องให้แรงดันและอุณหภูมิที่สม่ำเสมอ (100F หรือสูงกว่า) ตลอดเวลาเหมือนกับที่คุณเห็นในร้านอาหารที่มีใบอนุญาต

ภายใต้ข้อกำหนดนี้ จะไม่อนุญาตให้ใช้ประเภทของระบบเหล่านี้ได้อีกต่อไป:

- การตั้งค่าชั่วคราวด้วยถัง 5 แกลลอน
- ระบบที่ออกแบบโดยใช้แรงโน้มถ่วงเท่านั้น
- ภาชนะบรรจุน้ำจืดทรงกระเพาะปัสสาวะ
- อุปกรณ์ล้างมือที่ไม่ใช่เชิงพาณิชย์ เช่น ที่วางขายในตลาดโดยบริษัทแคมป์ปิ้ง
- ระบบปั๊มด้วยเท้า



ระบบการล้างมือที่ยอมรับได้จะประกอบด้วย:

- ถังน้ำจืดขนาด 5 แกลลอนและถังเก็บน้ำเสียขนาดใหญ่ที่ใหญ่ขึ้น 15%
- ปั๊มให้แรงดัน
- เครื่องทำน้ำร้อนเพื่อให้ น้ำสม่ำเสมอที่อุณหภูมิ 100F หรือสูงกว่า

มีอ่างล้างมือหลายชั้นที่ผ่านการรับรองจากสมาคมสุขภาพแห่งชาติ (NSF) รวมถึงหน่วยล้างมือ RV เชิงพาณิชย์ที่มีเครื่องทำน้ำอุ่น มาตรฐาน

ผู้ดำเนินการหน่วยอาจยังคงเก็บน้ำทิ้งได้ถึง 20 แกลลอนตามกฎหมาย หากถังมีขนาดใหญ่กว่านี้ จะต้องกึ่งในสถานที่กึ่งชยะเชิงพาณิชย์หรือต้องมีสัญญาฉบับบริการสูบน้ำเชิงพาณิชย์ ถังน้ำทิ้งหมดต้องถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของหน่วย

หน่วยที่เพิ่มถังน้ำใหม่อาจจำเป็นต้องเพิ่มความจุของน้ำเสียมากขึ้นเช่นกัน

โปรดติดต่อหน่วยงานด้านสาธารณสุขในพื้นที่ของคุณก่อนที่จะซื้ออุปกรณ์ใหม่หรือถังใหม่เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎสุขภาพอาหาร

กฎที่ใช้บังคับ OAR 333-150-0000

5-202.12 สถานที่ในการล้างมือ, การติดตั้ง

- (A) อ่างล้างมือต้องติดตั้งเพื่อให้มีอุณหภูมิอย่างน้อย 38C (100F) ผ่านวาล์วผสมหรือก๊อกน้ำแบบผสม^{Pf}
- (B) ห้ามใช้วาล์วผสมไอน้ำกับอ่างล้างมือ
- (C) ก๊อกน้ำแบบปิดเอง ปิดช้า หรือสลับจ่ายจะต้องสามารถทำให้น้ำไหลเป็นเวลาอย่างน้อย 15 วินาทีโดยไม่จำเป็นต้องเปิดใช้งานก๊อกน้ำอีกครั้ง

5-205.11 การใช้สถานที่ล้างมือ

- (A) ต้องบำรุงรักษาสถานที่ล้างมือเพื่อให้พนักงานสามารถใช้ได้ตลอดเวลา^{Pf}
- (B) ห้ามใช้สถานที่ล้างมือเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการล้างมือ ^{Pf}

5-305.11 ข้อกำหนดของระบบน้ำ

- (A) หน่วยอาหารเคลื่อนที่ประเภท IV ต้องมีระบบน้ำดื่มภายใต้แรงดัน ระบบต้องมีความจุเพียงพอในการจัดหา น้ำร้อนและน้ำเย็นให้พอสำหรับการเตรียมอาหาร การล้างภาชนะ และการล้างมือ และเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎเหล่านี้ แหล่งจ่ายนี้ต้องประกอบด้วยน้ำอย่างน้อยห้าแกลลอนสำหรับล้างมือและ 30 แกลลอนหรือสองเท่าของปริมาณของอ่างล้างจานแบบสามช่อง แล้วแต่จำนวนใดจะมากกว่าน้ำสำหรับล้างภาชนะ^P
- (B) หน่วยอาหารเคลื่อนที่ประเภท II และ III ต้องมีน้ำสำรองเพียงพอสำหรับการเตรียมอาหาร การล้างมือ การล้างภาชนะ หรือตามข้อกำหนดอื่นใดตามที่กำหนดไว้ในกฎเหล่านี้ หากมีการล้างภาชนะในอ่าง จะต้องใช้น้ำอย่างน้อย 30 แกลลอนหรือสองเท่าของปริมาณของอ่างล้างจานแบบสามช่อง แล้วแต่ว่าจำนวนใดจะมากกว่า ต้องจัดเตรียมน้ำอย่างน้อยห้าแกลลอนสำหรับการล้างมือ^P
- (C) ยกเว้นที่เกี่ยวกับการล้างมือตามที่บัญญัติไว้ในวรรคย่อย 5-203.11(D)(2), หน่วยอาหารเคลื่อนที่ทั้งหมดต้องได้รับการออกแบบให้มีน้ำที่ดื่มได้และน้ำเสียรวมอยู่ในเครื่อง หน่วยเคลื่อนที่อาจเชื่อมต่อกับน้ำและท่อระบายน้ำหากสามารถทำได้ที่สถานที่ปฏิบัติงาน อย่างไรก็ตาม ต้องอยู่ในเครื่องตลอดเวลา ^{Pf}

5-401.11 ความจุและการระบายน้ำ

ถังเก็บสิ่งปฏิกูลในสถานประกอบการอาหารเคลื่อนที่ต้อง:

- (A) มีขนาดใหญ่กว่าถังเก็บน้ำ 15 เปอร์เซ็นต์; และ
- (B) ลาดลงท่อระบายน้ำที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางภายใน 25 มม. (1 นิ้ว) ขึ้นไป และต้องมีวาล์วปิด

5-103.12 แรงดัน

จะต้องจัดหา น้ำภายใต้แรงดันให้กับสิ่งที่ติดตั้ง อุปกรณ์ และอุปกรณ์ที่ไม่ใช่อาหารทั้งหมดที่จำเป็นใช้น้ำ^{Pf}