

フードコード・ファクトシート #33

コードについて知っておくべきこと

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

移動式フードユニット タンク洗浄

OAR 333-150-0000、 チャプター5-304.15

5-304.15 水タンクの清 掃。

(A) 移動式食品ユニットの飲料水タンクは、目視検査で清浄度を判断できるよう、アクセス可能で半透明に設計されなければなりません。2020年2月1日以前に認可された移動式食品ユニットは、この要件を満たす必要はありません。

(B) 飲料水タンクおよび排水タンクは、少なくとも6カ月に1回、または製造業者の推奨に従って清掃しなければなりません。

公衆衛生上の理由：

移動式食品ユニットの淡水タンクと排水タンクは、微生物の蓄積や汚染の可能性を避けるため、定期的に清掃する必要があります。

使用する水が安全であることを確認するために、移動式食品ユニットの淡水タンクを頻繁に清掃することが重要です。水タンクは時間が経つと細菌が繁殖し、お客さまを病気にする可能性があります。

飲料水タンクと排水タンクは、少なくとも**(6)カ月に1回**、またはタンク製造業者の指示があればそれ以上の頻度で清掃しなければなりません。

洗浄作業を始める前に考えておくべきことがあります：

- 淡水タンクに水を入れ、2回空にします（1回は塩素水で、もう1回は透明な水ですすぎます）。
- 洗浄中に排水タンクを空にするために、認可された排水処理場の近くにいるか、認可されたパンパーがいることが望ましいです。
- 塩素処理水には、次亜塩素酸ナトリウムと呼ばれる、5～8%の塩素（または漂白剤）を含む溶液を使用します。漂白剤は無香料、無添加のものを使用する必要があります。塩素を含んだ水はタンクに数時間入れておく必要があるので、営業が終わっているときに行うのがよいでしょう。

- 平らな場所に設置し、タンクの隅々まで均一に洗浄します。

水槽を洗浄するには、淡水タンクに水を満たし、塩素を含む水とすすぎ用の透明な水の2回空にする必要があります。具体的な方法は、2ページをご覧ください。



淡水タンクはシースルーで、簡単にアクセスできるものでなければなりません。タンクは本体から取り外すことはできません。

移動式ユニットのタンクを洗浄する際は、メーカーの指示と地域の規制に従ってください。質問がある場合は、検査官に連絡してください。定期的なメンテナンスと適切な洗浄により、常に安全な水を顧客に提供することができます。

