

Пищевой кодекс информационный бюллетень № 34

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Действия по целостности передвижного пункта общественного питания

**OAR 333-162-0020,
ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ**
Невзирая на OAR 333-150-0000 Раздел 5-305.11 (D) и подразделы (a) и (b) данного раздела, все операции и оборудование должны быть неотъемлемой частью передвижного пункта общественного питания.

**OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 5-305.11**
Требования к системе водоснабжения.
(C) 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. Передвижного пункта общественного питания не может подключаться к системе питьевой воды без подключения к утвержденной канализационной системе. В передвижном пункте общественного питания, лицензированном до 1 февраля 2020 года, в котором баки для воды и соответствующая сантехника были удалены до этой даты, не требуется переустанавливать систему водоснабжения, если пункт подключен к утвержденной системе водоснабжения и канализации. PF
(D) Передвижные пункты общественного питания, в которых используются баки для хранения питьевой воды и сточных вод, не являющиеся неотъемлемой частью пункта, должны прекратить использование этих баков к 1 января 2023 года. PF

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:
По всему штату существуют проблемы с нецельными предметами, лежащими на земле вокруг передвижных пунктов общественного питания, которые создают убежища для насекомых и грызунов. Внешнее оборудование может увеличить риск загрязнения и нарушения температурного режима пищевых продуктов.

Кроме того, внешние резервуары для воды стали проблемой общественного здравоохранения из-за разлива сточных вод и неправильной утилизации на месте, загрязнения ливневых стоков и загрязнения наших озер и рек.

Oregon уникален тем, что передвижному пункту общественного питания может быть разрешено работать без кулинарного цеха, если местный департамент здравоохранения одобрит это. Кулинарный цех — это лицензированная кухня для мытья посуды, хранения и приготовления пищи. Если операторы могут показать, что они могут безопасно делать все это в своем передвижном пункте общественного питания, то им разрешается работать без лицензированного кулинарного цеха. Операторы должны держать все необходимое прикрепленным к пункту или внутри него.

«Цельный» означает, что все, что связано с передвижным пунктом общественного питания, должно быть физически прикреплено и закреплено. Позвоните своему местному санитарному инспектору, прежде чем прикреплять или хранить что-либо за пределами вашего пункта

Примерами предметов, которые **нельзя** выносить из пункта, являются холодильники, морозильники и баки для воды/сточных вод.

Это никогда не было разрешено в Oregon, но теперь эти нарушения имеют более высокий приоритет. Это дает инспекторам право принуждать передвигать их.

Единственным исключением является то, что передвижные пункты класса 4 могут иметь **одно** отдельное устройство для приготовления пищи. Больше информации об этом можно найти в [информационном бюллетене № 20](#).

Примеры, которые хороши тем, что все находится внутри или прикреплено к пункту:



Примеры, которые не являются хорошими, потому что у них есть элементы снаружи:

