

Інформаційний бюлетень Кодексу продуктів харчування № 34

Що ви повинні знати про кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Невід'ємні операції мобільного пункту харчування

OAR 333-162-0020, ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

Незважаючи на розділ 5-305.11 (D) OAR 333-150-0000 та підрозділи (a) і (b) цього розділу, всі операції та обладнання повинні бути невід'ємною частиною мобільного пункту харчування.

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 5-305.11

Вимоги до системи водопостачання.
(C) Всі мобільні пункти харчування повинні бути спроектовані з вбудованими баками для питної та стічної води на борту мобільного пункту. Мобільний пункт харчування може підключатися до водопроводу і каналізації, якщо вони доступні в місці експлуатації, однак баки повинні постійно залишатися на транспортному засобі. Мобільний пункт харчування не дозволяється підключати до системи подачі прісної води без підключення до затверджені системи каналізації. Мобільний пункт харчування, ліцензований до 1 лютого 2020 року, в якому баки для води та пов'язана сантехніка були демонтовані до цієї дати, не зобов'язаний повторно встановлювати систему водопостачання, якщо він підключений до затверджені системи водопостачання та каналізації.^{PF}
(D) Мобільні пункти харчування, в яких використовуються баки для зберігання питної та стічної води, які не є невід'ємною частиною транспортного засобу, повинні припинити використання цих баків до 1 січня 2023 року.^{PF}

МІРКУВАННЯ З ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я:

По всьому штату існують проблеми з відокремленими речами, що лежать/стоять на землі навколо мобільних пунктів харчування, створюючи притулок для гризунів і комах. Небортове обладнання пункту харчування може збільшити ризик забруднення та порушення температурного режиму продуктів харчування.

Крім того, баки для води поза межами пункту харчування стали проблемою для громадського здоров'я через розлив стічних вод і неналежну утилізацію на місці, що призводить до забруднення зливової каналізації та забруднення наших озер і річок.

Штат Oregon унікальний тим, що мобільний пункт харчування може працювати без фабрики-кухні, якщо місцевий департамент охорони здоров'я дає на це дозвіл. Фабрика-кухня – це ліцензована кухня для миття посуду, зберігання продуктів і приготування їжі. Якщо оператори можуть довести, що вони можуть робити все це безпечно у своєму мобільному пункті харчування, то їм дозволяється працювати без ліцензованої фабрики-кухні. Оператори повинні тримати все необхідне всередині або прикріпленим до мобільного пункту харчування.

«Невід'ємна частина» означає, що кожна річ, пов'язана з мобільним пунктом харчування, повинна бути фізично прикріплена та надійно захищена. Зверніться до місцевого санітарного інспектора, перш ніж прикріплювати або зберігати що-небудь за межами вашого пункту харчування

Прикладами речей, які **заборонено** виносити за межі пункту харчування, є холодильники, морозильні камери та баки для води/стічних вод.

Це ніколи не було дозволено в штаті Oregon, але зараз ці порушення є більш пріоритетними. Це дає інспекторам можливість забезпечити дотримання цих правил в майбутньому.

Єдиним винятком є те, що мобільні пункти харчування класу 4 можуть мати **один** позабортовий пристрій для приготування їжі. Для отримання додаткової інформації див. [Інформаційний бюлетень № 20](#).

Ось **гарні** приклади, тому що все необхідне знаходиться всередині або прикріплене до мобільного пункту харчування:



Ось **погані** приклади, тому що деякі предмети прикріплені ззовні:

