

食品规范情况说明书 (15)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第 6-202.15 章

(E) 第 6-202.15 节第 (D) 段不适用于以下情况:

- (1) 受食品机构的位置、天气或其他限制条件影响, 没有飞虫或其他害虫; 以及
- (2) 食品机构制定了害虫管理计划, 以控制飞虫或其他害虫的存在。害虫管理计划必须在实施前获得监管机构的批准。^{PF}

公共卫生原因:

动物携带致病微生物, 并可通过直接或间接污染食品和食品接触面将病原体传播给人类。动物可能会堆积液体或粪便废物, 因此需要小心监测动物活动, 并进行频繁和有力的清洁。

露天用餐会增加动物和昆虫进入食品厂的可能性。为了减少食品污染, 有必要制定害虫防治计划, 其中包括如何监测和应对任何动物/昆虫活动的具体程序。该计划应包括指定人员在特定时间段监控和评估餐厅、食品制备和食品储存区内的动物或昆虫活动。防止动物/昆虫进入食品厂是防止食品厂内发生食品污染和食源性疾病的因素之一。

害虫防治计划

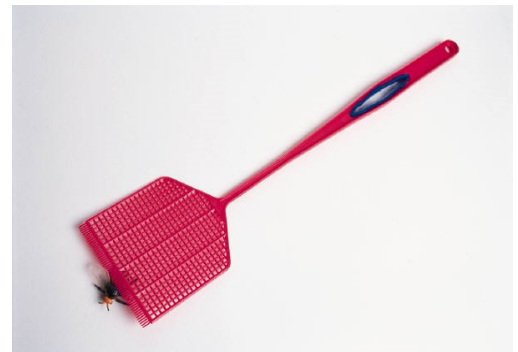
在气候温暖的月份, 露天用餐很受欢迎。过去, 它仅限于人行道和露台上的室外座位; 不过现在, 一些餐馆安装了大窗户和墙壁, 可以对外开放。虽然这可能受到顾客的欢迎, 但确实向经营者提出了潜在的害虫问题, 这将成为一个安全隐患。《俄勒冈州食品卫生条例》

6-202.15 允许使用屏风或风帘保护外部入口, 以防止苍蝇、啮齿动物、鸟类和其他害虫进入。如果食品厂有经当地卫生部门批准的害虫防治计划, 且食品厂内没有昆虫和啮齿动物, 则食品服务机构可通过不受保护的外部入口提供露天用餐。当在食品厂中发现害虫时, 经营者必须能够关闭所有对外开放入口, 并采取措施消除害虫和任何受污染的食品。经营者还需要有能力清洁和消毒任何受污染的器具、设备和任何其他食品接触表面。

作为食品服务经营者, 您有责任防止害虫进入食品厂。发现问题时, 您有责任立即处理。不要等待卫生检查员发现害虫问题。

在制定害虫防治计划时, 您应考虑:

- 在制备过程中, 您将如何保护食品?
- 您多久评估一次所有食品制备区和食品储存区的害虫活动?
- 您将提供什么样的清洁计划来防止整个食品厂内的食物残渣收集?



苍蝇拍不是获得认可的害虫防治计划!

- 当飞虫、飞鸟或老鼠进入食品厂时, 您会怎么做?
- 您将如何检查食品厂中的害虫, 多久检查一次?
- 您会给谁打电话来解决这个问题?

欲了解更多信息, 请访问美国环保局 (EPA) 网站: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.