

खाद्य संहिता तथ्य पाना #17

त पाई लाई संहिता का बारेमा के थाहा हुनुपर्छ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, च्याप्टर 3-201.18

(A) खाद्य प्रतिष्ठानका परिसरहरूमा बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण गर्ने कार्य गर्दा उक्त कार्यलाई खाद्य प्रतिष्ठानले सञ्चालनको भागको रूपमा अनुमति दिने छ।¹⁸
(B) बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरण कार्य सञ्चालनमा नभएको बेलामा खाना, उपकरण, भाडानुडा, एक पटकको प्रयोग र अन्य वस्तुहरूलाई दूषित हुनबाट सुरक्षित गर्न डिजाइन गरिएको हुनुपर्छ।
(F) बाहिर खाना पकाउने र पेय पदार्थ वितरणका सञ्चालनहरू खाद्य सेवाका कर्मचारीहरूद्वारा निरीक्षण गर्नुपर्छ।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

बाहिरी पेय पदार्थ सेवामा किराहरू, फोहोर, चराहरू, अतिरिक्त चुहावट र अन्य सम्भावित दूषक तत्वहरूबाट खाना, पेय पदार्थ र उपकरण दूषित बनाउने जोखिम बढाउने सम्भावना छ।
सर्वसाधारणमा जोखिम कम गर्नका लागि, बाहिरी पेय पदार्थ सेवा खाद्य सुरक्षाका मापदण्डहरू पूरा गर्ने तरिकामा डिजाइन, निर्माण र सञ्चालन गर्नुपर्छ। सबै खानालाई स्निज गर्ड, शिल्ड, कभर वा अन्य स्वीकृत प्रभावकारी अवरोधहरूको प्रयोगद्वारा ग्राहक ह्याण्डलिङ, खोकी, हाच्छिउँ वा अन्य दूषक तत्वहरूबाट सुरक्षित गरिने छ।
सुविधास्थलमा बारम्बार र पूर्ण रूपमा सफा र सरसफाइ गर्ने तालिकाहरू, किराहरू कम गर्ने योजना हुनुपर्छ र सञ्चालनको समयावधिमा खाद्य सेवा कर्मचारीहरूद्वारा निरन्तर रूपमा निरीक्षण गर्नुपर्छ।

बाहिरङ्ग पेय पदार्थ वितरण

बाहिरी बारहरूले न्यानो गर्मीयाम मौसम र बाहिरी बारको अनौपचारिक वातावरणको मजा लिन चाहने सर्वसाधारणद्वारा व्यापक स्वीकार्यता र सहायता हासिल गरेको छ। यद्यपि, आवश्यक खाद्य सुरक्षाका अभ्यासहरू पूरा गरिएका छन् भनी सुनिश्चित गर्न पालना गर्नुपर्ने केही नियमनहरू छन्।

अनुमतिप्राप्त खाद्य सुविधास्थलभन्दा बाहिरको पेय पदार्थ सेवाका लागि दुईवटा विकल्पको अनुमति दिइएको छ:

1. पोर्टेबल बार वा पेय पदार्थ कार्ट वा
2. रेस्टुरेन्टभित्र भएका ती समान आवश्यकताहरू पूरा गर्ने स्थायी रूपमा निर्माण गरिएको बाहिरी सुविधास्थल।

कुनै पनि बाहिरी वितरण सञ्चालनका लागि, योजनाहरू निर्माणपूर्व स्थानीय सार्वजनिक स्वास्थ्य अधिकारीलाई पेश गर्नुपर्छ। यस्तो प्रकारको क्रियाकलाप सहायता सेवाहरू उपलब्ध गराउन सक्ने अनुमति-प्राप्त खाद्य सेवा प्रतिष्ठानको संयोजनमा मात्र गर्न सकिन्छ।

यस्ता प्रकारका सञ्चालनहरूलाई प्रमुख, निश्चित खाद्य सेवा प्रतिष्ठानको सञ्चालनमा सहायक मानिन्छ। पेय पदार्थहरूको वितरण सडकका ग्राहकहरूलाई नभएर प्रतिष्ठानका ग्राहकहरूका लागि मात्र अभिप्रेरित छ।

सुविधास्थल/संरचना:

- भुइँसहित सबै सतह सहज र सजिलै सफा गर्न सकिने हुनुपर्छ।
- घाँस र/वा भुइँ फोहोर राख्ने अनुमति दिइएको छैन।
- पानीको स्रोत स्वीकृत हुनका साथै फोहोर पानीको व्यवस्थापन हुनुपर्छ।
- खाद्य सेवा क्षेत्रमा अतिरिक्त स्थायी सुरक्षा विस्तार गर्नुपर्छ र ठोस, टिकाउ, गैर-शोषक र सजिलै सफा गर्न सकिने संरचनाले निर्माण गर्नुपर्छ। यद्यपि, अस्थायी सेटअपका लागि तम्बु राख्न अनुमति दिइएको छ।



- गैर-सञ्चालन समयको अवधिमा, बार र सबै खाना, भाँडाहरू, उपकरण र अन्य वस्तुहरू दूषित हुनबाट सुरक्षित गर्नुपर्छ।
- स्थायी सुविधास्थलहरूका लागि प्लम्ब गरिएको हात धुने सिङ्क आवश्यक हुन्छ। पोर्टेबल बारहरूका लागि अस्थायी हात धुने सेटअप राख्न अनुमति दिइएको छ।
- सबै बाहिरी सतहहरू खोलनुभन्दा अगाडि दैनिक रूपमा सफा गर्नुपर्छ।

बाहिरी पेय पदार्थ वितरण, क्रमश।

खाद्य तयारी/सेवा:

- सबै खाद्य तयारी कागतिहरू काट्ने र अन्य गार्निशहरू जस्ता प्रमुख, अनुमति-प्राप्त खाद्य सेवा प्रतिष्ठानभित्र सञ्चालन गर्नुपर्छ।
- स्मूदीका लागि हवाइट रसियन वा पहिले नै काटिएका सामग्रीहरूमा दुध मिसाउनुअघि पेयपदार्थहरूमा सामग्रीहरू थप्न अनुमति दिइने छ।
- ब्लेण्डेड पेय पदार्थहरू, ग्रानिटास र एस्प्रेसोसहित कुनै पनि प्रकारको पेय पदार्थ बाहिरी स्थानबाट वितरण गर्न सकिन्छ।
- उपभोक्ताहरूले सोडा वितरण मेसिनहरू (4-204.13) जस्ता संहिता पूरा गर्ने पेयपदार्थ वितरण एकाइहरूबाट आफूलाई सर्भ गर्न सक्नुहुन्छ।
- सञ्चालनलाई पूरा समय कर्मचारीहरूद्वारा निरीक्षण गर्नुपर्छ।
- कुलर/आइस चेस्टहरूको अनुमति दिइएको छैन।

भण्डारण:

- रेफ्रिजेनेरेसन एकाइहरू सुरक्षित र संरक्षित नहुँदासम्म दैनिक सञ्चालनको समाप्तिमा बारबाट सबै खाना हटाइनुपर्छ।
- उपकरण र एकल सेवाका वस्तुहरू सुरक्षित तरिकाले लक गरिएको छ, मौसम सघनता र रोडेन्ट-पुफ क्याबिनेटहरू छन् भने बाहिर छोड्न सकिन्छ।

