

# 食品规范情况说明书 (21)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 4-603.17 章

(A) 除本节 ¶¶ (B) 和 (C) 中的规定外, 返厂空容器应在受监管的食品加工厂清洁并重新灌装食品。<sup>P</sup>

(B) 如果满足以下条件, 可在食品机构重新灌装饮料食品专用容器:

(1) 综合考虑容器和清洗设备的设计以及饮料的性质, 可以在家里或食品机构进行有效清洁;

(2) 提供用于冲洗的设施作为灌装系统的一部分, 然后用加压且非循环的干净热水重新灌装返厂容器;

(3) 返回食品机构重新灌装的消费者自有容器重新灌装后仅向同一消费者出售或供应; 而且

(4) 容器由以下人员重新灌装:

(a) 食品机构的员工, 或  
(b) 容器所有者 (如果饮料系统提供容器所有者可以接受的无污染传输过程)。

(C) 非食品专用的消费者自有容器可在自动售水机或系统中灌装。

### 公共卫生原因:

消费者自有饮料容器的重新灌装可能会因不正确清洗容器或设备操作不当而导致灌装设备或产品受到污染。为了防止这种污染和可能对消费者健康造成的危害, 消费者自有容器的重新灌装仅限于非潜在危险饮料。设备的设计必须防止设备受到污染, 并且食品厂必须提供清洁容器的方法。

## 啤酒罐重新灌装

啤酒罐是一种可重新灌装的容器或器皿, 可将桶装啤酒倒入其中并运回家食用。啤酒罐通常是玻璃或金属容器, 最多可以装 64 盎司啤酒、葡萄酒、苹果酒或康普茶。

啤酒罐重新灌装日益普及, 交叉污染的风险也随之增加。由于啤酒罐会被带到消费者家中, 因此无法保证它们在返回进行重新灌装之前已进行适当的清洁。

《食品卫生条例》要求对饮料采用“无污染”传输过程, 所以啤酒罐应在水龙头与器皿之间无任何接触的情况下重新灌装。

大多数啤酒罐都通过啤酒罐加注管灌装, 该加注管可从容器底部灌装啤酒, 以减少泡沫并加快灌装过程。由于使用加注管会将污染物从一个器皿转移到下一个器皿, 因此每次使用前必须更换或清洗、冲洗和消毒。

灌装后, 应使用存放在消毒剂溶液中的抹布擦拭啤酒罐的外部。

### 建议:

- 注意在处理顾客容器后正确洗手
- 如果使用加注管, 请准备许多备用管 (足够满足高峰需求)
- 每次重新灌装都旋上干净的消毒管



只接受干净的啤酒罐  
并在重新灌装前冲洗

- 请使用专门的洗涤槽 (不是洗手槽) 冲洗顾客的啤酒罐
- 在搬运和灌装时, 防止干净的玻璃器皿和设备与返回的啤酒罐接触
- 对于消费者自助操作, 必须安装冲洗槽 (可接受冷水), 并且经营者必须保证重新灌装过程无污染。

感谢德舒特县环境卫生署为本情况说明书做出的巨大贡献。