

Fact Sheet ng Code ng Pagkain #24

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
KABANATA 5-203.11

(A) Maliban gaya ng tinukoy sa ¶¶ (B), (C), (D) at (E) ng seksyong ito, hindi bababa sa 1 lababo na hugasan ng kamay o ang bilang mga lababo na hugasan ng kamay ang kailangan para sa kanilang kaginhawahan na gagamitin ng mga empleyado sa mga lugar na tinukoy sa ilalim ng § 5-204.11, ang dapat ilaan.

(D) Para sa mga yunit ng naililipat ng pagkain:
(1) Ang mga uri na II, III at IV ng mga yunit ng naililipat na pagkain ay dapat maglaan ng lababo na hugasan ng kamay;
(2) Sa kabila ng subparapo (1) ng parapong ito, ang Uri II at III ng mga mobile unit ng pagkain na may lisensya bago ang Setyembre 4, 2012 ay maaaring maglaan ng sistema sa paghuhugas ng kamay gaya ng tinukoy sa ¶ (C) ng seksyong ito kung sa Enero 1, 2018 ay na-upgrade na ang yunit para tugunan ang mga kinakailangan sa parapo (D) (1). Dapat mayroong hindi bababa sa inisyal na kabuuang limang galon ng tubig na magagamit para sa paghuhugas ng kamay sa pagsisimula ng araw ng trabaho.

MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

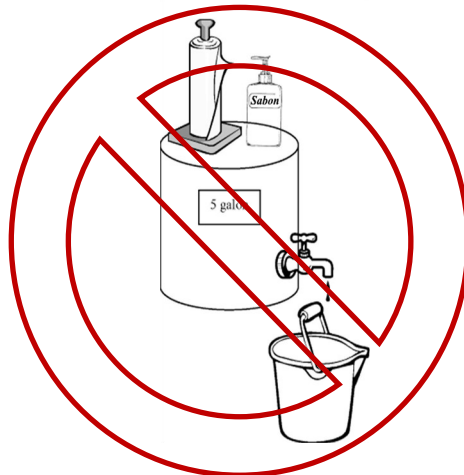
Ang paghuhugas ng kamay ay isa sa mga pinakamahalagang kasanayan sa pampublikong kalusugan sa pagseserbisyo ng pagkain. Kung hindi available ang mga pasilidad na may sapat na presyon ng tubig, magiging mahirap para sa mga manggagawa sa pagkain sa isang mobile unit na mahugasan nang mabuti ang kanilang mga kamay gaya ng kinakailangan.

Mobile Unit ng mga Sistema sa Paghuhugas ng Kamay sa Ilalim ng Mekanikal na Presyon

Hinihingi ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain sa lahat ng mga mobile unit na i-upgrade ang kanilang mga sistema sa paghuhugas ng kamay upang maging mahalaga sa yunit at may presyon sa Enero 1, 2018. Ang mga operator ay dapat maglaan ng tuloy-tuloy na presyon at temperatura (100F o mas mataas) sa lahat ng oras na katulad sa makikita mo sa lisensyadong restawran.

Sa ilalim ng kinakailangang ito, ang mga ganitong uri ng sistema ay hindi na papayagan:

- Mga pansamantalang setup na may 5 galon na catch-bucket
- Mga sistemang idinisenyo gamit lamang ang grabidad
- Estilong pantog na mga lalagyan ng malinis na tubig
- Mga yunit na hindi pangkomersyal na panghuhugas ng kamay, gaya ng mga ibinibenta ng mga kumpanya sa pagka-camping
- Mga sistemang tinatapakan



Kasama sa katanggap-tanggap na sistema sa paghuhugas ng kamay ang:

- Ang mahalagang 5 galon na tangke ng malinis na tubig at mas malaking tangke na lalagyan ng maduming tubig na mas malaki nang 15%
- Ang pambomba para magbigay ng presyon
- Ang heater ng mainit na tubig para tuloy-tuloy na makapaglaan ng tubig sa 100F o mas mataas

May ilang mga lababo ng kamay na aprubado ng National Sanitation Foundation (NSF) gayundin ang mga yunit ng paghuhugas ng kamay na pangkomersyal na RV na may kasamang water heater na maaaring bumuo ng code.

Maaaring bitbitin ng mga operator ng yunit ang hanggang 20 galon ng tubig na pinaghugasan ayon sa batas. Kapag ang mga tangke ay mas malaki dito, dapat itapon ang mga ito sa komersyal na tapunan ng basura o magkaroon ng kontrata sa komersyal na serbisyong ng paghihigop. Ang lahat ng tangke ay dapat mahalaga sa yunit.

Maaaring kailangan ng mga yunit na nagdaragdag ng mga bagong tangke ng malinis na tubig na magdagdag rin ng mas mataas na kapasidad ng maruming tubig.

Mangyaring makipag-ugnayan sa awtoridad ng iyong lokal na pampublikong kalusugan bago bumili ng bagong kagamitan o mga tangke upang matiyak na nakatutugon ang mga ito sa mga kinakailangan ng Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain.

Mga Naaangkop na Tuntunin, OAR 333-150-0000

5-202.12 Pasilidad sa Paghuhugas ng Kamay, Pagkakabit.

(A) Ang lababo na hugasan ng kamay ay dapat handa na maglaan ng tubig sa temperaturang hindi bababa sa 38C (100F) sa pamamagitan ng pagtitimpla sa balbula o kombinasyon ng gripo.^{Pf}

(B) Ang balbula sa pagtitimpla ng singaw ay hindi maaaring gamitin sa lababo na hugasan ng kamay.

(C) Ang kusang nagsasara, mabagal magsara, o gripong de metro ay dapat magbigay ng daloy ng tubig na hindi bababa sa 15 segundo nang hindi kailangang paganahin muli ang gripo.

5-205.11 Paggamit ng Pasilidad sa Paghuhugas ng Kamay.

(A) Ang pasilidad sa paghuhugas ng kamay ay dapat mantinihin nang sa gayon ay magagamit ito ng empleyado sa lahat ng oras.^{Pf}

(B) Ang pasilidad sa paghuhugas ng kamay ay hindi maaaring gamitin para sa ibang mga layunin maliban sa paghuhugas ng kamay. ^{Pf}

5-305.11 Mga Kinakailangan sa Sistema ng Tubig.

(A) Ang IV na Uri ng naililipat na pagkain ay dapat mayroong sistema ng portable na tubig na mayroong presyon. Ang sistema ay dapat may sapat na kapasidad upang magbigay ng sapat na mainit at malamig na tubig para sa paghahanda ng pagkain, paghuhugas ng kagamitan, at paghuhugas ng kamay, kasama na ang mga kinakailangan ng mga tuntunin na ito. Ang suplay ay dapat binubuo ng hindi bababa sa limang galon ng tubig para sa paghuhugas ng kamay at 30 galon o dobleng dami ng lababo na tatlong kompartamento, alinman ang mas marami, na tubig para sa paghuhugas ng kagamitan.^P

(B) Ang II at III na uri ng mga yunit ng naililipat na pagkain ay dapat magkaroon ng suplay ng tubig na nagbibigay ng sapat na tubig para sa paghahanda ng pagkain, paghuhugas ng kamay, paghuhugas ng kagamitan at iba pang kinakailangan na itinakda sa mga tuntunin na ito. Kapag ang paghuhugas ng kagamitan ay isinasagawa sa yunit, ang hindi bababa sa 30 galon o doble sa dami ng lababo na tatlong kompartamento, alinman ang mas marami, na tubig na dapat nakatalaga para sa layunin na ito. Hindi bababa sa limang galon ng tubig ang dapat ilaan para sa paghuhugas ng kamay.^P

(C) Maliban sa may kinalaman sa paghuhugas ng kamay gaya ng nakalagay sa subparapo 5-203.11(D)(2), ang lahat ng yunit ng naililipat na pagkain ay dapat nakadiseno na may mahalagang naiinom at mga tangke ng maruming tubig na magagamit sa yunit. Ang mobile unit ay maaaring ikonekta sa tubig at imburnal kung mayroon sa lokasyon ng pinaglalagyan, gayunpaman, ang mga tangke ay dapat manatili sa yunit sa lahat ng oras. ^{Pf}

5-401.11 Kapasidad at Paagusan.

Ang tangke na ipunan ng maruming tubig sa naililipat na establisyementong pagkain ay dapat na:

(A) 15 porsiyento na mas malaki ang sukat ang kapasidad kaysa sa tangke ng suplay ng tubig; at

(B) Nakatagilid sa paagusan na 25 mm (1 pulgada) sa panloob na diametro o mas malaki, na nilagyan ng balbula na may patayan.

5-103.12 Presyon.

Ang tubig na may presyon ay dapat ilaan sa lahat ng kasangkapan, kagamitan at kagamitang hindi para sa pagkain na kailangang gamitan ng tubig.^{Pf}