

食品规范情况说明书 (33)

您应该了解的规范内容

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, 第5-304.15章

5-304.15水储罐清洗。

(A) 移动食品设备饮用水储罐应设计为可触及的半透明式，以便通过目视检查确定清洁度。2020年2月1日之前获得许可的移动食品设备不必满足这一要求。

(B) 饮用水和废水储罐必须至少每六个月清洗一次，或者按照制造商建议进行清洗。

公共卫生原因：

移动食品设备的淡水和废水储罐必须定期清洗，避免任何微生物堆积或污染的可能性。

移动食品设备储罐清洗

移动食品设备淡水储罐务必要经常清洗，以便了解所使用的水是否安全。随着时间推移，储罐会滋生细菌，导致顾客生病。

淡水和废水储罐必须至少每六

(6)个月清洗一次，如果储罐制造商建议，可以提高清洗频率。

开始清洗过程前的注意事项：

- 将整个淡水储罐装满，然后清空两次（一次用氯化水，另一次用清水冲洗）。
- 清洗过程中，您会希望靠近获批废水处理场或持牌泵浦车，用于清空废水储罐。
- 对于氯化水，将使用一种名为次氯酸钠的溶液，其中含有5-8%的氯（或漂白剂）。必须使用无味漂白剂，且不含添加剂。氯化水需要在储罐中放置几个小时，所以最好在歇业时操作。
- 将设备放置于平坦表面，从而均匀清洁储罐。

如需清洗水箱，请将淡水储罐完全装满，然后清空两次：一次用氯化水，另一次用清水冲洗。具体说明见第2页。



**淡水储罐必须透明并可触及。
不得从设备中移除储罐。**

清洁移动设备储罐时，请遵循制造商说明和当地法规。如有任何问题，请致电检查人员。定期维护和适当清洁将确保您始终为顾客提供安全用水。

