

# 食品法規概況介紹 #33

您應了解有關相關法規的資訊

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, 第 5-304.15 章

### 5-304.15 水箱清潔。

(A) 流動餐車的飲用水箱應呈半透明且為方便使用而設計，以便透過目視檢查確定其清潔程度。2020 年 2 月 1 日之前核可的流動餐車不必符合此要求。

(B) 飲用水箱和污水箱必須至少每六個月清潔一次或按照製造商的建議清潔。

### 基於公共衛生的理由：

流動餐車的清水水箱和污水箱必須定期清潔，以避免任何微生物聚集或污染的可能性。

## 流動餐車之水箱清潔

經常清潔您的流動餐車清水水箱非常重要，這樣能夠確保您所使用的水源是安全的。隨著時間經過，水箱內會逐漸滋生細菌，進而導致顧客生病。

**清水水箱和污水箱必須至少每六(6)個月清潔一次，或者依水箱製造商的指示和建議來進行更頻繁的清潔。**

開始清潔之前，需要了解以下事項：

- 您需將整個清水水箱灌滿水並倒空兩次（第一次用氯化水，接著用清水沖洗）。
- 您會想在合格的廢水處理場附近，或者使用有執照的幫浦商來協助您清空並清潔污水箱。
- 關於氯化水，您要使用一種稱為次氯酸鈉的溶液，其中含有 5-8% 的氯（或漂白劑）。您必須使用不含任何添加劑的無味漂白劑。因將氯化水靜置於水箱中數個小時，所以您應該會想在打烊後進行這個工作。
- 將您的餐車停在平坦的路面上，以便能均勻地清潔水箱所有的部分。

為清潔水箱，您需要將飲水槽完全注滿並倒空兩次：一次用氯化水，一次用清水沖洗。有關具體說明，請參閱第 2 頁。



**清水箱的材質必須是肉眼可透視的並且易於使用。不得將水箱從餐車上拆卸下來。**

請遵循製造商的指示和當地法規來清潔您的流動餐車水箱。如有任何問題，請致電您的衛生稽查員。定期維護和適當清潔將確保您始終為顧客提供安全的水源。

