

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #15

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, บทที่ 6-202.15

(E) วรรค (D) ของส่วน 6-202.15 ไม่ใช้กับ: หากไม่มีแมลงบินหรือสัตว์รบกวนอื่น ๆ เนื่องจากที่ตั้งของสถานประกอบการ สภาพอากาศ หรือเงื่อนไขจำกัดอื่น ๆ และสถานประกอบการพัฒนาแผนการจัดการสัตว์รบกวนเพื่อควบคุมการปรากฏตัวของแมลงบินหรือสัตว์รบกวนอื่น ๆ แผนการจัดการสัตว์รบกวนต้อง

เหตุผลด้านสาธารณสุข:

สัตว์นำพาสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรค และสามารถถ่ายทอดเชื้อโรคสู่มนุษย์ผ่านการปนเปื้อนอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารทั้งโดยตรงหรือโดยอ้อม สัตว์อาจสะสมของเสียที่เป็นของเหลวหรืออุจจาระ ทำให้เกิดความจำเป็นในการเฝ้าติดตามกิจกรรมของสัตว์และความระมัดระวังในการทำ ความสะอาดบ่อยครั้งและรุนแรง การรับประทานอาหารกลางแจ้งช่วยเพิ่มโอกาสที่สัตว์และแมลงจะเข้ามาในสถานที่ แผนควบคุมสัตว์รบกวนที่มีขั้นตอนเฉพาะในการติดตามและตอบสนองต่อกิจกรรมของสัตว์/แมลงเป็นสิ่งจำเป็นเพื่อลดการปนเปื้อนของอาหาร แผนควรรวมถึงบุคคลที่ได้รับมอบหมายในช่วงเวลาที่กำหนด เพื่อติดตามและประเมินห้องอาหาร พื้นที่เตรียมอาหารและบริเวณจัดเก็บอาหารสำหรับกิจกรรมของสัตว์หรือแมลงภายในสถานที่ การไม่นำสัตว์/แมลงเข้าไปในสถานที่ ถือเป็นตัวแปรสำคัญประการหนึ่งในการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนของอาหารและโรคที่เกิดจากอาหารในสถานที่ของคุณ

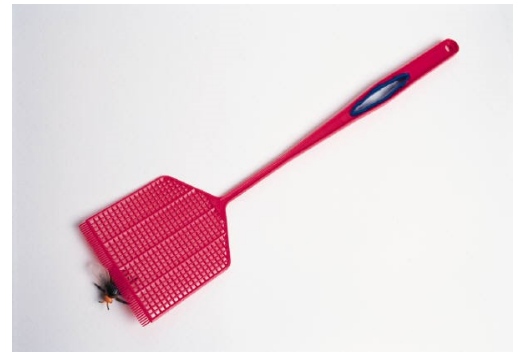
แผนการควบคุมศัตรูพืช

การรับประทานอาหารกลางแจ้งเป็นที่นิยมในช่วงเดือนที่อากาศอบอุ่น ในอดีตจำกัดเฉพาะที่นั่งด้านนอกบนทางเท้าและลานเฉลียง อย่างไรก็ตาม ร้านอาหารบางแห่งมีหน้าต่างและผนังบานใหญ่ที่สามารถเปิดออกด้านนอกได้ แม้ว่าลูกค้าอาจจะนิยมการกระทำดังกล่าว แต่ก็ทำให้มีโอกาสให้เกิดปัญหาเรื่องสัตว์รบกวนในขนาด กฎสุขภาพด้านอาหารของโอเรกอน 6-202.15 อนุญาตให้เปิดช่องเปิดด้านนอกที่มีม่านบังตาหรือม่านอากาศเพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวัน หนู นก และสัตว์รบกวนอื่น ๆ เข้ามาข้างใน สถานประกอบการด้านอาหารอาจจัดให้มีการรับประทานอาหารกลางแจ้งผ่านช่องเปิดด้านนอกที่ไม่มี การป้องกันก็ต่อเมื่อสถานประกอบการมีแผนการควบคุมสัตว์รบกวนที่ได้รับการอนุมัติจากแผนกสาธารณสุขในพื้นที่ และไม่มีแมลงและหนูในสถานที่ เมื่อพบสัตว์รบกวนในสถานที่ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความสามารถในการปิดช่องเปิดทั้งหมดจากภายนอก และดำเนินการเพื่อกำจัดสัตว์รบกวนและอาหารที่ปนเปื้อนใด ๆ ผู้ปฏิบัติงานจะต้องมีความสามารถในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และพื้นผิวที่สัมผัสกับอาหารอื่น ๆ ที่ปนเปื้อน

ในฐานะผู้ให้บริการด้านอาหาร คุณต้องรับผิดชอบในการกำจัดสัตว์รบกวนออกจากสถานที่ เมื่อคุณพบปัญหา คุณมีหน้าที่ดูแลแก้ไขทันที อยากรู้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจการด้านสาธารณสุขพบเจอปัญหาสัตว์รบกวน

ในการสร้างแผนควบคุมสัตว์รบกวน คุณควรพิจารณา:

- คุณจะปกป้องอาหารในระหว่างการเตรียมอาหารอย่างไร?
- คุณจะประเมินพื้นที่เตรียมอาหารและพื้นที่จัดเก็บอาหารทั้งหมดสำหรับกิจกรรมของสัตว์รบกวนบ่อยแค่ไหน?
- คุณจะจัดตารางการทำความสะอาดแบบใดเพื่อป้องกันการสะสมเศษอาหารทั่วทั้งสถานที่



ไม่มีแมลงวันไม่ใช่แผนกำจัดแมลงที่ได้รับการอนุมัติ!

- คุณจะทำอะไรเมื่อมีแมลง นก หรือหนูเข้ามาในสถานที่นี้?
- คุณจะตรวจสอบสถานที่เพื่อหาสัตว์รบกวนอย่างไรและบ่อยแค่ไหน?
- คุณจะโทรหาใครเพื่อขอจัดปัญหา?

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดเยี่ยมชมเว็บไซต์ของ EPA ที่: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.