

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 17

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-201.18

(A) ການແຈກຈ່າຍອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມໂດຍຮ້ານຄ້າຈະຕ້ອງໄດ້ ຮັບການອະນຸຍາດເຊິ່ງເປັນສ່ວນ ໜຶ່ງຂອງການດໍາເນີນກິດຈະການ ເມື່ອມີການດໍາເນີນການດັ່ງຮ້ານ. PF
(B) ການດໍາເນີນການແຈກຈ່າຍ ອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມຢູ່ກາງແຈ້ງ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອອກແບບເພື່ອ ປ້ອງກັນອາຫານ, ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງໃຊ້, ແລະ ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ຄັ້ງ ດຽວຈາກການບິນເປື້ອນເມື່ອບໍ່ມີ ການດໍາເນີນການ.
(F) ການດໍາເນີນການແຈກຈ່າຍ ອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມຢູ່ກາງແຈ້ງ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມຈາກ ພະນັກງານບໍລິການອາຫານ.

ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ການບໍລິການເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງມີ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການບິນເປື້ອນໃນ ອາຫານ, ເຄື່ອງດື່ມ, ແລະ ອຸປະກອນ ຈາກແມງໄມ້, ຝຸ່ນ, ນົກ, ສິ່ງຕົກລົງ ມາຈາກດ້ານເທິງ, ແລະ ສິ່ງບິນ ເປື້ອນອື່ນໆ ເພີ່ມຂຶ້ນ. ເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ສາທາລະນະ, ການບໍລິການເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອອກແບບ, ສ້າງ ແລະ ດໍາເນີນການເພື່ອໃຫ້ເປັນໄປ ຕາມາດຖານການປົກປ້ອງອາຫານ. ອາຫານທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການ ປົກປ້ອງຈາກການທີ່ລູກຄ້າຈັບ ຕ້ອງ, ໄຂ, ຈາມ, ຫຼື ສິ່ງປະເມີນອື່ນໆ ໂດຍການໃສ່ໜ້າກາກກັນການ ຈາມ, ໜ້າກາກປິດ, ຜ້າອັດ ຫຼື ເຄື່ອງປ້ອງກັນອື່ນໆທີ່ມີ ປະສິດທິພາບແລະໄດ້ຮັບການ ອະນຸມັດ. ສະຖານທີ່ຕ້ອງໄດ້ມີແຜນ ຕາຕະລາງທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອທີ່ຮັດກຸມ ແລະ ເລື້ອຍໆ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນສັດລົບກວນ, ແລະ ຕ້ອງຕິດຕາມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງຈາກ ພະນັກງານບໍລິການອາຫານໃນ ຊົ່ວໂມງການດໍາເນີນການ.

ການແຈກຈ່າຍເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງ

ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງແມ່ນໄດ້ຮັບ ການອະນຸຍາດ ແລະ ສະໜັບສະໜູນ ຢ່າງ ກວ້າງຂວາງ ຈາກສາທາລະນະຜູ້ທີ່ມັກ ອາກາດອຸ່ນໃນຊ່ວງລະດູຮອນ ແລະ ບັນຍາກາດທີ່ບໍ່ເປັນທາງການຢູ່ນອກຮ້ານ ຄ້າ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຍັງມີກົດລະບຽບ ຈໍານວນໜຶ່ງທີ່ຕ້ອງໄດ້ຕິດຕາມເພື່ອໃຫ້ ຮັບປະກັນວ່າມີການປະຕິບັດຄວາມປອດ ໄພດ້ານອາຫານທີ່ຈໍາເປັນ.

ທາງເລືອກສອງຢ່າງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ສໍາລັບການບໍລິການເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງ ຂອງຮ້ານອາຫານທີ່ໄດ້ມີໃບອະນຸຍາດ:

1. ລໍເຄື່ອງດື່ມ ຫຼື ຮ້ານເຄື່ອງດື່ມຂະໜາດ ນ້ອຍ, ຫຼື
2. ສະຖານທີ່ກາງແຈ້ງທີ່ໄດ້ ຮັບການກໍ່ສ້າງແບບ ຖາວອນທີ່ໄດ້ຕາມ ມາດຖານດຽວກັບຮ້ານ ອາຫານພາຍໃນ.

ການດໍາເນີນການແຈກຈ່າຍ ອາຫານກາງແຈ້ງທຸກປະເພດ, ຕ້ອງສົ່ງແຜນໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ ສາທາລະນະສຸກກ່ອນການ ກໍ່ສ້າງ. ກົດລະກຳດັ່ງກ່າວນີ້ອາດ ຈະດໍາເນີນພ້ອມກັນກັບໃບ ອະນຸຍາດຮ້ານບໍລິການອາຫານ ທີ່ສາມາດໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນການ ບໍລິການ.

ການດໍາເນີນການດັ່ງກ່າວນີ້ແມ່ນເປັນຕົວ ສໍາຮອງຂອງການດໍາເນີນການຫຼັກ, ການ ດໍາເນີນການບໍລິການອາການແບບປະສົມ. ການແຈກຈ່າຍເຄື່ອງດື່ມແມ່ນໄດ້ຮັບການ ສະໜັບສະໜູນສະເພາະຮ້ານຄ້າເທົ່ານັ້ນ, ບໍ່ລວມເອົາການແຈກຈ່າຍເຄື່ອງດື່ມຂອງ ລູກຄ້າຢູ່ຕາມຂ້າງຖະໜົນ.

ສະຖານທີ່/ໂຄງສ້າງ:

- ຜິວໜ້າທັງໝົດຕ້ອງຮາບພຽບ ແລະ ທໍາຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ, ລວມເຖິງຜື້ນ.
- ແກ້ວ ແລະ/ຫຼື ການບຸຜິນທີ່ເປີດເປື້ອນ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ.
- ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງນໍ້າຕ້ອງໄດ້ຮັບການ ອະນຸມັດເຊັ່ນດຽວກັບນໍ້າເສຍທີ່ປ່ອຍ ອອກ.
- ການປົກປ້ອງດ້ານເທິງຢ່າງຖາວອນຕ້ອງ ໄດ້ເສີມໃຫ້ເກີນຈາກເຂດການບໍລິການ ອາຫານ ແລະ ມີໂຄງສ້າງທີ່ແຂງແຮງ, ປັບປຸງໄດ້, ບໍ່ຊຶມ ແລະ ເປັນການກໍ່ສ້າງ ທີ່ສາມາດທໍາຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ. ຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ການໃສ່ຜ້າກັງແດດ ແມ່ນໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສໍາລັບການຈັດ



ຮ້ານແບບຊົ່ວຄາວ.

- ລະຫວ່າງຊົ່ວໂມງທີ່ບໍ່ແມ່ນການດໍາເນີນ ການ, ຮ້ານເຄື່ອງດື່ມ ແລະ ອາຫານທັງ ໝົດ, ເຄື່ອງໃຊ້, ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງ ຂອງອື່ນໆຕ້ອງໄດ້ຮັບການປົກປ້ອງຈາກ ການບິນເປື້ອນ.
- ສະຖານທີ່ຖາວອນຕ້ອງໃຫ້ມີອ່າງລ້າງມືທີ່ ໃຊ້ມືກົດ. ອະນຸຍາດໃຫ້ຮ້ານເຄື່ອງດື່ມ ສາມາດຕິດຕັ້ງບ່ອນລ້າງມືຊົ່ວຄາວ.
- ຜືນຜິວທີ່ໄດ້ຮັບການຕໍ່ເຕີມພາຍນອກ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນາມທຸກມື້ກ່ອນ ການເປີດຮ້ານ.

ການແຈກຈ່າຍເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງ ຕໍ່

ການກະກຽມ/ບໍລິການອາຫານ:

- ການກະກຽມອາຫານທັງໝົດຕ້ອງຢູ່ໃນຮ້ານຫຼັກ, ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດບໍລິການອາຫານ, ເຊັ່ນ ການຫັ່ນໝາກນາວ ແລະ ເຄື່ອງອື່ນໆ. ການເພີ່ມສ່ວນປະກອບເຂົ້າໃນເຄື່ອງດື່ມ, ເຊັ່ນ ນົມ ໃສ່ກັບ White Russian ຫຼື ສ່ວນປະກອບທີ່ຕັດໄວ້ກ່ອນ ເຂົ້າໃນເຄື່ອງດື່ມປະເພດບັນແມ່ນອາດຈະໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ.
- ເຄື່ອງດື່ມປະເພດອື່ນໆອາດຈະແຈກຈ່າຍຢູ່ສະຖານທີ່ກາງແຈ້ງໄດ້, ລວມເຖິງ ເຄື່ອງດື່ມທີ່ບິ້ນ, ນໍ້າແຂງບິ້ນ, ກາເຟບິ້ນ.
- ຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈະບໍລິການຕົນເອງໃນການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະຫັດ, ເຊັ່ນ ເຄື່ອງແຈກຈ່າຍນໍ້າໄຊດາ (4-204.13).

- ການດໍາເນີນງານຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາຈາກພະນັກງານຕະຫຼອດເວລາ.
- ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ຖັງແຊ່ເຢັນ/ນໍ້າກ້ອນ.

ການເກັບມ້ຽນ:

- ອາຫານທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ເອົາອອກຈາກຮ້ານໃນທຸກໆມື້ເມື່ອສໍາລັດການດໍາເນີນການໃນແຕ່ລະມື້ນອກຈາກມີຕູ້ເຢັນທີ່ສາມາດເກັບຮັກສາ ຫຼື ບ້ອງກັນໄດ້.
- ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງບໍລິການຕ່າງໆຕ້ອງໃຫ້ຢູ່ກາງແຈ້ງຖ້າມີການລັອກທີ່ແໜ້ນໜາ, ມີການກັນອາກາດ ແລະ ມີຕູ້ກັນໜູ.

