

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 20

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການປຸງແຕ່ງອາຫານຢູ່ນອກ

**OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-201.18**

(A) ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ນອກ ໂດຍຮ້ານອາຫານຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດອັນເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງການດຳເນີນການ ເມື່ອມີການຂາຍຢູ່ໃນສະຖານທີ່ນັ້ນໆ.^{PF}

(B) ເຊດຂອງການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ພາຍນອກ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ບັງຄັບຖ້າບໍ່ມີຄວາມຈຳເປັນໃນການປ້ອງກັນອາຫານຈາກການບິນເປື້ອນ. ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ພາຍນອກ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອອກແບບເພື່ອປ້ອງກັນອາຫານ, ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງໃຊ້, ວັດຖຸອື່ນໆທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວ ແລະ ສິ່ງຂອງອື່ນໆຈາກການບິນເປື້ອນເມື່ອບໍ່ມີການເຮັດວຽກ.

(C) ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ພາຍນອກ ຕ້ອງມີອຸປະກອນ ຫຼື ຈັດຕັ້ງຢູ່ໃກ້ອ່າງລ້າງມືແບບກົດເອົາ. ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ພາຍນອກ ທີ່ມີການກໍ່ສ້າງແບບຖາບອນຕ້ອງໄດ້ມີລະບົບລ້າງມືທີ່ໄດ້ຕາມຂໍ້ກຳນົດ 5-203.11(C) ຖ້າໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ.^{PF}

(D) ການປຸງແຕ່ງຢູ່ພາຍນອກແມ່ນໃຊ້ສະເພາະ ການປັບປຸງບາບີຄິວ, ເຕົາດິນ, ເຕົາອົບໃຊ້ຜິນ, ອ່າງປັບປຸງບາບີຄິວ ຫຼື ອຸປະກອນປຸງແຕ່ງອື່ນໆ. ການນຳໃຊ້ອຸປະກອນເຊັ່ນ ຕະແກງວາງທາງເທິງ ຫຼື ເຕົາດາດ, ໝໍ້ກະທຸ້ຍ, ໂຕະເກັບຄວາມຮ້ອນ ຫຼື ອຸປະກອນອື່ນໆ, ອຸປະກອນເກັບມ້ຽນ ແລະ ວາງທີ່ອອກແບບ ແລະ ໃຊ້ສະເພາະພາຍໃນຮ້ານອາຫານ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດ.^{PF}

(E) ນອກເໜືອຈາກການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ບໍ່ໃຫ້ມີການກະກຽມ, ປະກອບ, ເກັບມ້ຽນ ຫຼື ການບໍລິການອາຫານທີ່ຢູ່ເຂດການປຸງແຕ່ງທາງນອກ. ບັນຈຸພັນທີ່ບໍ່ອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ (non-TCS) ອາດຈະຖືກຢູ່ເຂດການປຸງແຕ່ງອາຫານພາຍນອກ.^{PF}

(F) ພະນັກງານ ຫຼື ຜູ້ບໍລິໂພກອາດໄດ້ຮັບການບໍລິການໂດຍກົງຈາກການປຸງແຕ່ງຢູ່ພາຍນອກຖ້າອາຫານນັ້ນໄດ້ຖືກແບ່ງໃຫ້ບໍລິການທັນທີ. ຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈະບໍ່ໄດ້ບໍລິການຕົນເອງຈາກການປຸງແຕ່ງພາຍນອກ.

(G) ການແຈກຢາຍເຄື່ອງດື່ມກາງແຈ້ງອາດຈະລວມເອົາເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີທາດເຫຼົ້າ ແລະ ອື່ນໆ. ຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈະບໍລິການຕົນເອງຈາກອຸປະກອນການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມທີ່ໄດ້ຕາມຕົ້ນໄຂ 4-204.13.

(H) ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການຖິ້ມເຄື່ອງດື່ມຢູ່ພາຍນອກຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມໂດຍພະນັກງານບໍລິການອາຫານ.

(I) ສ່ວນ 3-201.18 ບໍ່ໄດ້ຫ້າມການບໍລິການອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງຈາກພາຍໃນຮ້ານໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ຢູ່ໃນເຂດນັ້ນພາຍນອກ.

ຮ້ານອາຫານຫຼາຍຮ້ານຕ້ອງການເພີ່ມສ່ວນຂອງການປຸງແຕ່ງນອກຮ້ານເຂົ້າໃຫ້ສະຖານທີ່ເຂົ້າເຈົ້າ. ສະຖານທີ່ສຳລັບການປຸງແຕ່ງອາຫານພາຍນອກທີ່ເໝາະສົມລວມມີ ເຕົາບາບີຄິວ, ເຕົາເອົາຖ່ານ, ເຕົາເອົາໃຊ້ຜິນ, ອ່າງປັບປຸງບາບີຄິວ ຫຼື ອຸປະກອນອື່ນໆທີ່ຄ້າຍຄືກັນ.

ການປຸງແຕ່ງພາຍນອກບໍ່ລວມເອົາການນຳໃຊ້ອຸປະກອນ ເຊັ່ນ ການປັບປຸງດ້ວຍຕະແກງ ຫຼື ເຕົາດາດ, ໝໍ້ກະທຸ້ຍ, ໂຕະເກັບຄວາມຮ້ອນ ຫຼື ອຸປະກອນອື່ນໆ, ອຸປະກອນເກັບມ້ຽນ ແລະ ວາງທີ່ອອກແບບ ແລະ ໃຊ້ສະເພາະພາຍໃນຮ້ານອາຫານ.

ຈຸດປະສົງຂອງການປຸງແຕ່ງອາຫານຢູ່ພາຍນອກບໍ່ແມ່ນເພື່ອເພີ່ມຄວາມອາດສາມາດດ້ານສະຖານທີ່ ໂດຍການຫຼີກຫຼ່ຽງການປະຕິບັດຕາມລະຫັດທີ່ນຳໃຊ້ໄດ້ກັບສະຖານທີ່ສຳລັບການປຸງແຕ່ງພາຍໃນ.

ການອະນຸຍາດໃຫ້ແຕ່ລະສະຖານທີ່ຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກກ່ອນການກໍ່ສ້າງ/ດຳເນີນງານການປຸງແຕ່ງຢູ່ພາຍນອກ.

ຕົ້ນໄຂການດຳເນີນງານ:

- ບໍ່ໃຫ້ມີການກະກຽມ, ປະກອບ, ເກັບມ້ຽນ ຫຼື ບໍລິການອາຫານໃນການດຳເນີນການປຸງແຕ່ງຢູ່ພາຍນອກ. ວັດຖຸດິບທີ່ຫິ້ນ, ການນວດແປ້ງ, ການປະສົມ, ອື່ນໆ... ຕ້ອງເຮັດຢູ່ພາຍໃນຮ້ານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ
- ຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈະໄດ້ຮັບບໍລິການໂດຍກົງຈາກການປຸງແຕ່ງພາຍນອກຖ້າອາຫານນັ້ນໄດ້ຖືກຈັດສັນສຳລັບການບໍລິການທັນທີ

- ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ລູກຄ້າບໍລິການຕົນເອງ
- ບັນຈຸພັນທີ່ບໍ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍອາດຈະໄດ້ຖືກຖິ້ມ
- ການປຸງແຕ່ງອາຫານພາຍນອກຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມໂດຍພະນັກງານບໍລິການອາຫານ
- ການດຳເນີນການປຸງແຕ່ງອາຫານພາຍນອກຕ້ອງປະກອບດ້ວຍ, ຕັ້ງຢູ່ໃກ້ກັບ, ອ່າງລ້າງມືຖ້າແມ່ນສະຖານທີ່ທີ່ບໍ່ຖາວອນ



ອາຫານທີ່ຢູ່ໃນພາລະນະສຳລັບປຸງແຕ່ງພາຍນອກຕ້ອງໄດ້ຮັບການປ້ອງກັນຈາກການບິນເປື້ອນຕະຫຼອດເວລາ

- ອຸປະກອນສຳລັບປຸງແຕ່ງຢູ່ນອກທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການສ້າງຈາກວັດສະດຸທີ່ປອດໄພຕໍ່ການປຸງແຕ່ງອາຫານ
- ຕ້ອງມີຜິນທີ່ ແລະ ອຸປະກອນໃນສະຖານທີ່ເພື່ອກະກຽມ ແລະ ວາງອາຫານເພີ່ມເຕີມຈາກການດຳເນີນການປຸງແຕ່ງອາຫານຢູ່ພາຍນອກ
- ປ້ອງກັນອາຫານໃນລະຫວ່າງການເຄື່ອນຍ້າຍ ແລະ ມີພາລະນະທີ່ມີຝາປິດ, ຫຸ້ມຫໍ່, ອື່ນໆ...