

# Fact Sheet ng Code ng Pagkain #21

Ano ang dapat mong malaman tungkol sa Code

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## Pag-refill sa Growler

### OAR 333-150-0000, KABANATA 4-603.17

(A) Maliban na gaya ng tinukoy sa (B) at (C) ng seksyong ito, ang ibinalik na walang laman na mga lalagyan na nilalayon para sa paglilinis at pag-refill ng pagkain ay dapat linisin at i-refill sa isang kinokontrol na planta sa pag-proseso ng pagkain. <sup>P</sup>

(B) Ang mga itinalagang lalagyan ng pagkain para sa mga inumin ay maaaring i-refill sa establisyemento ng pagkain kung:

(1) Ang disenyo ng lalagyan at ang kagamitan sa pagbabanlaw at ang likas na katangian ng inumin, kapag isinaalang-alang na magkasama, ay nagpapangyari ng mabisang paglilinis sa tahanan o sa establisyemento ng pagkain;

(2) Mga pabilidad sa pagbabanlaw bago i-refill ang mga ibinalik na lalagyan ng sariwa at mainit na tubig na may presyon at hindi muling umiikot ay ibinibigay bilang bahagi ng sistema sa pagsasalin;

(3) Ang lalagyan na pagmamay-ari ng customer na dinadala sa establisyemento ng pagkain para i-refill ay ire-refill para sa pagbebenta o serbisyo sa customer na iyon lamang; at

(4) Ang lalagyan ay ire-refill ng:

(a) Isang empleyado ng establisyemento ng pagkain, o

(b) Ang may-ari ng lalagyan kung kasama sa sistema ng inumin ang proseso na walang maisasalin na kontaminasyon na hindi maaaring balewalain ng may-ari ng lalagyan.

(C) Ang mga lalagyan na pagmamay-ari ng consumer na hindi para sa partikular na pagkain ay maaaring punuin sa water vending machine o system.

### MGA KADAHILANAN SA PAMPUBLIKONG KALUSUGAN:

Ang pag-refill sa mga lalagyan na pagmamay-ari ng consumer ay nagiging pasimula ng posibilidad ng kontaminasyon sa gamitan sa pagpupuno o produkto sa pamamagitan ng mga lalagyan na hindi nilinis nang wasto o hindi tamang paggamit ng kagamitan. Upang maiwasan ang kontaminasyong ito at mga posibleng panganib sa kalusugan ng consumer, ang pag-refill ng mga lalagyan na pagmamay-ari ng consumer ay limitado sa mga inumin na posibleng hindi mapangyanib na mga pagkain. Dapat nakadiseno ang kagamitan upang maiwasan ang kontaminasyon ng kagamitan at layunin nito at ibigay ang paraan ng paglilinis ng mga lalagyan sa pabilidad.

Ang growler ay isang lalagyan na nare-refill o isang sisidlan kung saan ang tap beer ay ibinubuhos at ini-uwi para doon inumin. Ang mga growler ay kadalasang babasagin o metal na mga lalagyan at nalalagyan ng hanggang 64oz ng serbesa, alak, hard cider o Kombucha.

Dahil sa pagiging popular ng pag-refill sa growler, tumaas ang panganib ng cross-contamination. Dahil ang mga growler ay dinadala sa tahanan ng mga consumer, walang garantiya na nalinis ang mga ito nang maayos bago ibinalik para sa pag-refill.

Iniaatas ng Mga Tuntunin sa Kalinisan ng Pagkain ang “walang kontaminasyon” na proseso ng pagsasalin para sa mga inumin, kaya ang mga growler ay dapat i-refill nang hindi lalapat sa gripo at sa sisidlan.

Ang karamihan sa mga growler ay pinupuno sa pamamagitan ng tubo kaya naisasalin ang serbesa sa ilalim ng lalagyan para mabawasan ang bula at mapabilis ang proseso ng pagpupuno. Dahil ang paggamit ng mga tubo ay nagpapangyaring mailipat ang mga contaminant mula sa isang sisidlan patungo sa isang sisidlan, dapat palitan o hugasan ang mga ito, banlawan at i-sanitize sa bawat paggamit.

Pagkatapos salinan, ang labas ng mga sinalinan na growler ay dapat punasan gamit ang pamunas na tela na inilagay sa sanitizer solution .

### Mga rekomendasyon:

- Pagtuunan ang wastong paghuhugas ng kamay pagkatapos hawakan ang lalagyan ng customer.

- Kung gumagamit ng mga tubo, magkaroon ng maraming panghalili (sapat para sa mga oras na pinakaabala) na magagamit
- Ipagpatuloy ang pagpapalit-palit ng mga tubong malinis at na-sanitize para sa bawat pagsasalin



**Tumanggap lamang ng mga malilinis na growler at banlawan bago salinan**

- Kapag binabanlawan ang mga growler ng customer, magtalaga ng lababo para lamang sa layuning ito (hindi ang lababo para sa paghuhugas ng kamay)
- Iwasang mapalapat ang malinis na babasagin at kagamitan sa mga ibinalik na growler habang hinahawakan at sinasalinan
- Para sa mga operasyon na consumer self-service, dapat ikabit ang lababo (katanggap-tanggap ang malamig na tubig) at dapat igarantiya ng operator na walang kontaminasyon ang proseso sa panahon ng pagsasalin.

Salamat sa Deschutes County Environmental Health para sa kanilang makabuluhang kontribusyon sa fact sheet na ito.