

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 24

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

أنظمة وحدات غسل اليدين المتنقلة تحت الضغط الميكانيكي

تشمل أنظمة غسل اليدين المقبولة:

- خزان ماء عذب متكامل سعة 5 غالونات وخزان أكبر بنسبة 15% للاحفاظ بمياه الصرف مضخة لتوفير الضغط
- سخان مياه للحصول دوماً على مياه درجة حرارتها 100 فهرنهايت أو أعلى

يوجد العديد من أحواض غسل اليدين المعتمدة من المؤسسة الوطنية للصرف الصحي وكذا وحدات غسل اليدين التجارية المتنقلة ذات سخانات المياه الملحة التي يمكن بناؤها في وحدة بما يوافق قواعد البناء.

يجوز لمشغلي الوحدة حمل ما يصل إلى 20 غالوناً من مياه الصرف طبقاً للقانون. إن كانت الخزانات أكبر من ذلك، يتبعن تقريرها في مكتب تجاري أو التعاقد مع مؤسسة تجارية تقدم خدمات الصرف الصحي. لا بد أن تكون جميع الخزانات ملحة بالوحدة.

قد تحتاج الوحدات التي تضيف خزانات المياه العذبة إلى أن تزيد سعتها من مياه الصرف كذلك.

يرجى الاتصال بالسلطة الصحية العامة المحلية قبل شراء معدات أو خزانات جديدة للتأكد من تلبيتها اشتراطات قواعد الإصلاح الغذائي.

تستلزم قواعد الإصلاح الغذائي من جميع الوحدات المتنقلة تحديث أنظمة غسل اليدين كي تتكامل مع الوحدة وتتوافق مع الضغط بحلول 1 يناير/كانون ثاني 2018. يتبعن على المشغلين تثبيت الضغط ودرجة الحرارة (100) فهرنهايت أو أعلى (في جميع الأوقات كما هو الحال في المطاعم المرخصة).

بموجب هذا الاشتراط، لن تصبح هذه الأنواع من الأنظمة مسموحاً بها:

- الوحدات المؤقتة ذات دلو التجميع سعة 5 غالونات
- الأنظمة المصممة باستخدام الجاذبية فقط
- أوعية الماء العذب التي تأخذ شكل الكيس
- وحدات غسل اليدين غير التجارية، مثل تلك التي تسوقها شركات التخريم
- أنظمة مضخات القدر

قواعد ولاية أوريغون الإدارية

رقم 0000-150-0000

الفصل 5-203.11

(A) باستثناء ما هو محدد في الفقرات (B)، (C)، (D)، و(E) من هذا

البند، يتبعن توفير حوض واحد على

الأقل لغسل اليدين أو توفير العدد

اللازم من أحواض غسل اليدين

للستخدام الملائم بواسطة الموظفين

في المناطق المحددة طبقاً للمادة

5-204.11.

(D) لوحدات الأطعمة المتنقلة:

(1) يتبعن توفير حوض لغسل اليدين بوحدات الأطعمة المتنقلة من الفئات الثانية، والثالثة، والرابعة؛

(2) بغض النظر عن الفكرة الفرعية (1)

من هذه الفكرة، قد توفر وحدات الأطعمة

المتنقلة من الفئة الثانية والثالثة المرخصة

قبل 4 سبتمبر/أيلول 2012 نظاماً لغسل

اليدين على النحو المحدد في الفقرة (C)

من هذا البند في حالة تحديث الوحدة بحلول

1 يناير/كانون ثاني 2018 لتلبية

الاشتراطات الواردة في الفقرة (D) (1).

يتبعن توفير حد أدنى مبدئي من المياه المتاحة لغسل اليدين في بداية يوم العمل

ويقدر هذا الحد بخمس غالونات.



الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

بعد غسل اليدين أحد أهم ممارسات الصحة العامة في تقديم الأطعمة. إذا لم تتوفر المنشآت التي ليس بها ضغط ماء كافٍ، عندئذ يصبح من الصعب على العاملين في مجال الأطعمة في وحدة متنقلة غسل أيديهم بشكل فعال وعلى النحو المطلوب.

5-202.12 تثبيت وسيلة غسل اليدين.

- (A) لا بد أن يكون حوض غسل اليدين مجهزاً لتوفير المياه بدرجة حرارة لا تقل عن 38 م (100 فهرنهايت) عن طريق صمام مزج أو صنبور تجميع. بند أساسى ذو أولوية
- (B) لا يجوز استخدام صمام مزج البخار في حوض غسل اليدين.
- (C) يوفر تثبيت صنبور ذاتي الإغلاق، أو بطيء الإغلاق، أو صنبور معايرة تدفقاً للمياه لمدة لا تقل عن 15 ثانية دون الحاجة لإعادة تشغيل الصنبور.

5-205.11 استخدام وسيلة غسل اليدين.

- (A) تخضع وسيلة غسل اليدين للصيانة حتى يتسعى الاستفادة منها في جميع الأوقات لغايات استخدام الموظفين. بند أساسى ذو أولوية
- (B) لا يجوز استخدام وسيلة غسل اليدين لأغراض أخرى خلاف غسل اليدين. بند أساسى ذو أولوية

5-305.11 اشتراطات نظام المياه.

- (A) يتعين إتاحة نظام للمياه الصالحة للشرب تحت ضغط بوحدة الأطعمة المتنقلة من الفئة الرابعة. لا بد أن تكون سعة النظام كافية لتوفير المياه الساخنة والباردة الكافية لتحضير الأطعمة، وغسل الأواني، وغسل اليدين، والوفاء باشتراطات هذه القواعد. لا بد أن يتتوفر خمس غالونات من المياه بحد أدنى لغسل اليدين و30 غالوناً من المياه لغسل الأواني أو ضعف هذا الكم للحوض ذي الثلاث مقصورات، أيهما أكبر. بند ذو أولوية
- (B) لا بد أن تتضمن وحدات الأطعمة المتنقلة من الفئتين الثانية والثالثة نظام توريد مياه يوفر المياه الكافية لتحضير الأطعمة، أو غسل اليدين أو غسل الأواني أو الوفاء بأية اشتراطات أخرى على النحو المحدد في هذه القواعد. في حالة غسل الأواني بالوحدة، يتعين توفير 30 غالوناً بحد أدنى من المياه المخصصة لهذا الغرض أو ضعف هذا الكم للحوض ذي الثلاث مقصورات، أيهما أكبر. يتعين توفير خمس غالونات بحد أدنى لغسل اليدين. بند ذو أولوية
- (C) فيما عدا ما يرتبط بغسل اليدين على النحو الوارد في الفقرة الفرعية 5-203.11 (D)، يتعين تصميم جميع وحدات الأطعمة المتنقلة بحيث تكون مزودة بخزانات ملحقة للمياه الصالحة للشرب ومياه الصرف. يجوز توصيل الوحدة المتنقلة بالمياه والصرف الصحي إذا كان ذلك متاحاً في موقع التشغيل، ومع ذلك، لا بد من أن تظل الخزانات داخل الوحدة في جميع الأوقات. بند أساسى ذو أولوية

5-401.11 السعة والصرف.

فيما يتصل بخزان مياه الصرف الخاص بمنشأة غذائية متنقلة، لا بد أن تراعى الاعتبارات التالية:

- (A) أن يكون حجم الخزان 15 بالمائة أكبر من سعة خزان الإمداد بالمياه؛
- (B) أن يكون مائلاً باتجاه بالوعة قطرها الداخلي 25 مم (1 بوصة) أو أكبر ومزوداً بصمام إيقاف.

5-103.12 الضغط.

يُشترط توفير مياه تحت ضغط في جميع التركيبات، والمعدات، والمعدات غير الغذائية التي يلزمها استخدام المياه. بند أساسى ذو أولوية