

खाद्य संहिता तथ्य पाना #28

त पा ई ला ई सं हि ता का बा रे मा के था हा हु नु प र्छे

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
च्याप्टर 2-401.11

(A) यस खण्डको मा (B) तोकिएअनुसार बाहेक, कर्मचारीहरूले असुरक्षित खाना, सफा उपकरण, भाँडा तथा लिनन्; ज्याप नगरिएका एकल-सेवा र एकल-प्रयोगका सामग्रीहरू वा सुरक्षा आवश्यक पर्ने अन्य वस्तुहरूको दूषण निम्त्याउन नसक्ने निर्दिष्ट क्षेत्रहरूमा मात्र कुनै पनि प्रकारका सुर्ताजन्य पदार्थहरू खाने, पिउने वा प्रयोग गर्ने गर्नुपर्छ।^{PH}

(B) निम्न कुराहरूको दूषणलाई रोक्नका लागि कन्टेनर ह्याण्डल गरिएको छ भने खाद्य कर्मचारीले बन्द गरिएको पेय पदार्थको कन्टेनरबाट पिउन सक्नुहुन्छ:

- (1) कर्मचारीका हातहरू;
- (2) कन्टेनर; र
- (3) असुरक्षित खाना; सफा उपकरण, भाँडाहरू र लिनन् र ज्याप नगरिएका एकल-सेवा र एकल-प्रयोगका सामग्रीहरू।

जनस्वास्थ्य कारणहरू:

खानामार्फत रोग सन्ने सम्भावनालाई कम गर्नका लागि निर्दिष्ट गरिएका कर्तव्यहरू सम्पादन गर्ने क्रममा खाद्य कर्मचारीहरूले उचित सरसफाइका अभ्यासहरूको पालना गर्नुपर्छ। मुख वा नाकमा औंलाहरू राख्नाले हातहरू, खाना, सफा उपकरण। भाँडाहरू र एकल सेवाका सामग्रीहरू दूषित हुने सम्भावना भएकाले खाना तयार गर्ने क्षेत्रहरूमा कर्मचारीहरूलाई पिउने पदार्थहरू खान वा उपभोग गर्नबाट प्रतिबन्ध लगाइएको छ।

खाना बनाउने केही क्षेत्रहरूमा भएको अत्याधिक तापले कामदारहरूको शरीरमा पानीको कमी हुन सक्छ र चिकित्सा जोखिम निम्त्याउन सक्ने भएकाले, कामदारहरूले ह्याण्डल भएका वा स्ट्रले कसिलोगरी ढाकिएका कन्टेनरहरूबाट पिउन सक्छन्। हातहरू र खाना बनाउने क्षेत्रहरूमा हुने दूषणलाई रोक्नका लागि पेय पदार्थको कन्टेनरलाई ध्यानपूर्वक समाल्नुपर्छ।

कर्मचारीका पिउने कपहरू

खाद्य सेवा कर्मचारीहरूले कसिलो-गरी फिट हुने ढक्कन भएको स्ट्रले कसरिएको वा ह्याण्डल भएको बन्द गरिएको पेय पदार्थको कन्टेनरबाट पिउन सक्छन्। खानाका ह्याण्डलहरू हात, भाँडाहरू, उपकरण र खाना दूषण हुनबाट रोक्न सावधान छन् भने मात्र यसलाई अनुमति दिइन्छ। थुकमा देखिएका रोग निम्त्याउन सक्ने खालका किटाणुहरू सन्ने सम्भावनालाई कम गर्नका लागि व्यक्तिगत पेयपदार्थलाई निर्दिष्ट क्षेत्रमा राख्नुपर्छ र उपभोग गर्नुपर्छ।

ढक्कन र ह्याण्डल वा स्ट्रले हातहरू र तपाईंको थुकको बीचमा अवरोध सिर्जना गरेर खानालाई सुरक्षित राख्न मद्दत गर्दछन्। यी कपहरूलाई सही तरिकाले प्रयोग नगरिएमा, तिनीहरूले हातहरू र अन्ततः तपाईंले छुने खानालाई दूषित बनाउन सक्छन्।

मुखले पेय पदार्थको कन्टेनर छुने क्रममा कुनै पनि भागलाई नछुनुहोस्, अन्यथा खाना वा अरु खानाको सम्पर्कमा आएका सतहरूलाई छुनुभन्दा अगाडि हातहरू धुन आवश्यक पर्छ।

कसिलोगरी-फिट हुने ढक्कन र ह्याण्डल वा स्ट्र भएका साथै पुनः प्रयोग गर्न सकिने पेय पदार्थका कन्टेनरहरू राम्रोसँग मर्मत गरी सजिलैसँग सफा गर्न सकिन्छ। भान्सा वा खाना बनाउने क्षेत्रमा पेय पदार्थको कन्टेनर प्रयोग गर्नुअघि कपहरूलाई शिफ्टहरूको बीचमा वा हात र सतहरूको सम्पर्कमा आउनासाथ कन्टेनर फोहोर हुने बित्तिकै धुन, पखाल्न र सेनिटाइज गर्न सुनिश्चित हुनुहोस्।

अनुमति दिइएको: ढक्कन+ह्याण्डल वा ढक्कन + स्ट्र



हरेक समय स्लाइडिङ लीड खुला राखेर

हरेक समय स्ट्र माथि राखेर

अनुमति नदिइएको:



खाद्यजन्य रोगको रोकथाम कार्यक्रम

जुलाई 2019