

식품공전 요약서 #33

공전에 대해 알아야 할 사항

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

푸드트럭 탱크 청소

OAR 333-150-0000,

챕터 5-304.15

5-304.15 물탱크 청소.

(A) 푸드트럭의 식수 탱크는 육안 검사를 통해 청결도를 확인할 수 있도록 접근 가능하고 투명하게 설계해야 합니다. 2020년 2월 1일 이전에 허가받은 푸드트럭은 이 요건을 충족하지 않아도 됩니다.

(B) 식수 및 폐수 탱크는 최소 6개월마다 또는 제조업체에서 권장하는 빈도로 청소해야 합니다.

공중 보건상의 이유:

푸드트럭의 식수 및 폐수 탱크는 미생물 축적 또는 오염 가능성을 방지하기 위해 정기적으로 청소해야 합니다.

푸드트럭의 식수 탱크는 사용하는 물이 안전하다고 믿을 수 있을 만큼 자주 청소해야 합니다. 시간이 지남에 따라 물탱크에서 박테리아가 성장하여 고객이 질병을 얻을 수 있습니다.

식수 및 폐수 탱크는 적어도 **(6)개월마다, 또는 탱크 제조업체의 지침이 권장하는 경우 그보다 더 자주** 청소해야 합니다.

청소 시작 전 고려해야 할 몇 가지 사항:

- 식수 탱크 전체를 두 번 채우고 비웁니다(한 번은 염소 처리된 물로, 한 번은 맑은 물로 행굽니다).
- 승인된 폐수 처리장 근처에서 청소하거나, 폐수 탱크를 비울 수 있는 허가받은 펌프를 사용할 수 있어야 합니다.
- 염소 처리된 물의 경우 5~8%의 염소(또는 표백제)가 포함된 차아염소산나트륨이라는 용액을 사용합니다. 첨가물이 없는 무향 표백제를 사용해야 합니다. 염소 처리된 물을 몇 시간 동안 탱크에 담아 두어야 하므로 영업 종료 후에 하는 편이 좋습니다.

- 탱크의 모든 부분이 고르게 청소되도록 판매 차량을 평평한 표면에 주차하십시오.

탱크를 청소하려면 식수 탱크를 두 번 완전히 채우고 비워야 합니다: 한 번은 염소 처리된 물로, 한 번은 맑은 물로 행굽니다. 특별 지침은 2페이지를 참조하십시오.



식수 탱크는 투명해야 하고 쉽게 접근할 수 있어야 합니다. 탱크를 푸드트럭에서 제거하지 마십시오.

푸드트럭의 탱크를 청소할 때는 제조업체의 지침과 현지 규정을 따르십시오. 문의 사항이 있으면 언제든지 검사관에게 연락하십시오. 정기적인 관리와 적절한 청소를 통해 고객에게 항상 안전한 물을 제공할 수 있습니다.

