

食品法規概況介紹 #34

您應了解有關相關法規的資訊

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

流動餐車的整體運作

ORAR 333-162-0020，一般性要求

儘管已有 ORAR 333-150-0000 第 5-305.11 (D) 節和本節 (a) 和 (b) 小節等規定，所有營業行為和設備皆應被視為流動餐車的組成部分。

ORAR 333-150-0000，第 5-305.11 章 用水系統要求。

(C) 任何流動餐車都必須設置內建式的飲用水箱和污水箱。如果餐車的作業地點有水源和污水處理設施，可以進行連接，但是水槽必須始終是餐車內的一部分。如果流動餐車未連接到核可的下水道系統，就不得連接到清水系統。對於在 2020 年 2 月 1 日之前受批准的流動餐車如已連接到核可的供水和污水處理系統，且在此日期之前已拆除水箱和相關管線，則無需重新安裝用水系統。PF (D) 使用非加裝在餐車車體之飲用水箱和污水箱的流動餐車必須在 2023 年 1 月 1 日之前停止使用它們。PF

基於公共衛生的理由：

在全州境內，流動餐車周圍地面的雜物為各種昆蟲和啮齒動物提供了棲身之處，這對環境衛生帶來了挑戰。與餐車分離之設備會增加食品污染和溫度控管的風險。

此外，非置於餐車上/內的水箱會因為污水溢出或現場排放不當衍生出公共衛生等問題，進而污染暴雨排水系統以及我們的湖泊和河流。

俄勒岡州的獨特之處在於，如果當地衛生部門批准，流動餐車在沒有設立小型餐飲店的情況下也可以營業。小型餐飲店指的是持有執照、可供洗碗、儲存和準備食物的廚房空間。如果商家可以證明能在流動餐車中能夠安全地勝任所有這些工作，那麼他們在沒有獲得小型餐飲店之許可的情況下也能開業。商家必須將所需的所有物品都固定在餐車上或餐車內。

「一體」指的是與流動餐車有關之所有物品都必須與車體實際相連且安全。在您的餐車外部加裝或存放任何物品之前，請先致電當地的衛生稽查員

不允許置放於餐車外部的物品，如：冰箱、冷凍櫃和水箱/污水箱。

這些做法在俄勒岡州從來都是不被允許的，但如今，這類的違規行為比起從前更加地氾濫。稽查員們會持續執行改善現況。

此處唯一的例外是第 4 類的餐車可能有會一個與車體分離的烹飪設備。有關更多資訊，請參閱[概況介紹 #20](#)。

優良示範，因為所有物品都在餐車內部或加裝在餐車上：



不良示範，因為所有物品都被放置於餐車之外：

