

Hoja de datos N.º 24 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
CAPÍTULO 5-203.11

(A) Excepto según se especifica en los apartados (B), (C), (D) y (E) de esta sección, se debe proporcionar al menos un (1) lavamanos, o la cantidad necesaria de lavamanos, para el uso por parte de los empleados en las áreas especificadas en la sección 5-204.11.

(D) Para las unidades móviles de alimentos:

(1) Las unidades móviles de alimentos Clase II, III y IV deben proporcionar un lavamanos;

(2) Indistintamente del subpárrafo (1) de este párrafo, las unidades móviles de alimentos Clase II y III con autorización previa al 4 de septiembre de 2012 pueden proporcionar un sistema de lavado de manos según lo descrito en el apartado ¶ (C) de esta sección si para el 1 de enero de 2018 la unidad fue actualizada para cumplir con los requerimientos del párrafo (D) (1). Debe haber un volumen inicial mínimo de cinco galones de agua disponibles para el lavado de manos al comienzo de la jornada laboral.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

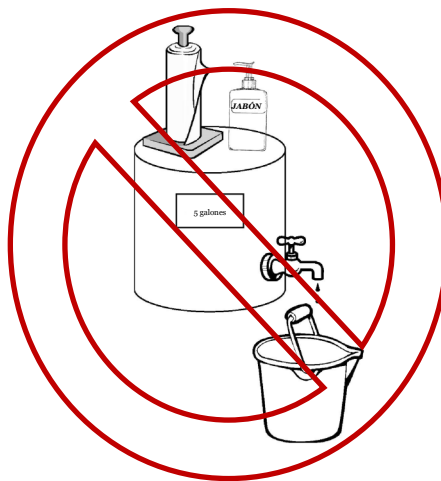
El lavado de manos es una de las prácticas más cruciales de la salud pública en el servicio de alimentos. Si no hay disponibles instalaciones con presión de agua adecuada, los empleados gastronómicos en una unidad móvil enfrentan dificultades para lavarse las manos de manera eficiente y según lo requerido.

Sistemas móviles de lavamanos bajo presión mecánica

Las Reglas de higiene alimentaria requieren que al 1 de enero de 2018 todas las unidades móviles debieron haber actualizado sus sistemas de lavado de manos de forma que queden integradas a la unidad y tengan la presión adecuada. Los operadores deben proporcionar presión y temperatura consistentes (100 °F / 38 °C o más) en todo momento, exactamente como ocurre en un restaurante con licencia.

Conforme a este requerimiento, los siguientes tipos de sistemas ya no están permitidos:

- Configuraciones temporales con cubeta de 5 galones
- Sistemas diseñados para usar gravedad solamente
- Contenedores de agua fresca estilo depósito plegable
- Unidades no comerciales de lavado de manos, como las suministradas por empresas de equipos de acampada
- Sistemas de bombeo por pedal



Un sistema aceptable de lavado de manos incluye lo siguiente:

- Un tanque de agua fresca integral de 5 galones y un tanque más grande de retención de aguas residuales con al menos un 15% más de capacidad
- Una bomba para proporcionar presión
- Un calentador de agua para proporcionar agua de manera consistente a 100 °F (38 °C) o más

Existen varios lavamanos aprobados por la National Sanitation Foundation (NSF), además de unidades comerciales de lavamanos RV con calentadores de agua incluidos que pueden armarse conforme al código.

Por ley, los operadores de la unidad aún pueden acarrear manualmente hasta 20 galones de aguas residuales. Si los tanques son más grandes, se deben descargar en un vertedero comercial, o se debe contratar un servicio de bombeo comercial. Todos los tanques deben estar integrados a la unidad.

Es posible que las unidades que agregan nuevos tanques de agua fresca también deban añadir más capacidad de aguas residuales.

Contacte a su autoridad de salud pública local antes de adquirir nuevos equipos o tanques para asegurarse de que cumplan con los requerimientos de la Regla de higiene alimentaria.

Reglas aplicables, OAR 333-150-0000

5-202.12 Equipo de lavado de manos, instalación.

(A) Un lavamanos debe estar equipado para poder proporcionar agua a una temperatura mínima de 100 °F (38 °C) a través de una válvula de mezclado o grifo combinado.^{Pf}

(B) No debe usarse una válvula de mezclado a vapor en un lavamanos.

(C) Un grifo dosificador, de cierre gradual o de cierre automático debe proporcionar un flujo de agua durante al menos 15 segundos sin necesidad de reabrir el grifo.

5-205.11 Uso de equipos de lavado de manos.

(A) Se debe mantener un equipo de lavado de manos de modo que, en todo momento, los empleados puedan acceder a él y usarlo.^{Pf}

(B) El equipo de lavado de manos no debe usarse con otros fines diferentes del lavado de manos. ^{Pf}

5-305.11 Requerimientos del sistema de agua.

(A) Una unidad móvil de alimentos Clase IV debe tener un sistema de agua potable bajo presión. El sistema debe tener la capacidad suficiente para proporcionar suficiente agua caliente y fría para la preparación de los alimentos, para el lavado de vajilla y para el lavado de manos, y conforme a los requerimientos de estas reglas. Dicho suministro debe constar de un mínimo de cinco galones de agua para el lavado de manos, y de 30 galones de agua, o el doble del volumen del fregadero de tres compartimientos, lo que sea mayor, para el lavado de vajilla.^P

(B) Las unidades móviles de alimentos Clase II y III deben tener un suministro de agua que proporcione suficiente agua para la preparación de los alimentos, para el lavado de vajilla o cualquier otro requerimiento según lo establecido en estas reglas. Si el lavado de vajilla se realiza en la unidad, un mínimo de 30 galones de agua, o el doble del volumen del fregadero de tres compartimientos, lo que sea mayor, se debe reservar exclusivamente para ese fin. Debe proporcionarse un mínimo de cinco galones de agua para el lavado de manos.^P

(C) Excepto lo relativo al lavado de manos, según lo dispuesto en el subpárrafo 5-203.11(D)(2), todas las unidades móviles de alimentos deben estar diseñadas con tanques integrales para agua potable y residual incorporados a la unidad. Una unidad móvil puede estar conectada al sistema de agua potable y de alcantarillado si está disponible en el lugar de la operación. No obstante, los tanques deben permanecer en la unidad en todo momento. ^{Pf}

5-401.11 Capacidad y drenaje.

Un tanque de retención de aguas residuales en un establecimiento móvil de alimentos debe cumplir lo siguiente:

(A) Tener una capacidad de al menos un 15% más que la capacidad del tanque de suministro de agua;

(B) Y estar inclinado hacia un drenaje que tenga 25 mm (1 pulgada) o más de diámetro interno, y estar equipado con una llave de paso.

5-103.12 Pressure.

Se debe proporcionar agua a presión a todos los accesorios, equipos y artículos no alimenticios que necesiten usar agua.^{Pf}