

كثيب

الوحدات المتنقلة



قائمة المحتويات

٣	المقدمة
٣	تاريخ البيع المتنقل في مقاطعة مولتنوم
٤	التعاريف
٦	مواصفات الوحدة المتنقلة من الدرجة ١
٨	مواصفات الوحدة المتنقلة من الدرجة ٢
١٠	مواصفات الوحدة المتنقلة من الدرجة ٣
١٢	مواصفات الوحدة المتنقلة من الدرجة ٤
١٤	كيفية تقديم الطلب
١٥	أسئلة متداولة
٢٠	مواصفات الوحدات المتنقلة حسب درجاتها
٢١	الوكالات التنظيمية الأخرى المعنية بالأمر/الموارد
٢٤	مدينة بورتلاند/ مكتب الخدمات البيئية - تبديد الدهون والزيوت والشحوم (FOG)
٢٦	اتفاق استخدام المراحيض لوحدة الطعام المتنقلة
٢٧	اتفاق تصريف مياه الصرف لوحدة الطعام المتنقلة

المقدمة

تاريخ البيع المتنقل في

مقاطعة مولتنومه

انبثقت عربات الطعام في أجواء مطاعم بورتلاند في أوائل التسعينيات، وكانت أصلاً على طراز شاحنات نقل الطعام المحضّر إلى الزبائن وعمليات تلقي طلبات القهوة من السيارات. وفي منتصف تسعينيات القرن العشرين الماضي، كان هناك ما يقارب ١٠٠ وحدة متنقلة مرخص بها تعمل في مقاطعة مولتنومه. وبما أنها تتطلب عادة نفقات تشغيل أقل من المطاعم الكائنة في المباني، أصبحت عربات الطعام معروفة كطريقة لبيع الطعام إلى الجمهور بتكلفة أقل من المطاعم العادية. واحتضن أهالي بورتلاند المشهد الفريد لعربات الطعام واستمرت الوحدات المتنقلة تتزايد في شعبيتها بين الأهالي. سببت طفرة العربات بعض التحديات التنظيمية لإدارات الصحة المحلية بينما كانت تزوّد في الوقت نفسه فرصاً مثيرة

نرحّب بكم في كتيّب الوحدات المتنقلة (Mobile Unit Playbook) الذي قام بوضعه قسم الصحة البيئية لمقاطعة مولتنومه (Multnomah County Environmental Health). إن الهدف من هذا الدليل هو مساعدة الأشخاص الذين يملكون وحدات متنقلة في الوقت الحاضر والذين في صدد فتح عمل تجاري في مجال خدمات الطعام المتنقل وتشغيله.

تيسّر وضع هذه الوثيقة بفضل جهود عائدة جزئياً لمنحة مالية من مصلحة الغذاء والدواء (FDA)، ومشروع التطبيق العملي لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (Hazard Analysis & Critical Control Points) - والذي يُعرف وسيشار إليه فيما بعد باسمه المختصر (HACCP) - لواجعي الأنظمة والمشغّلين والمجتمع المحلي.

يُعرف بيع الطعام في الشارع في مقاطعة مولتنومه بأسماء وأحجام وقوائم طعام وتعقييدات عديدة من منصات بيع القهوة لسائقي السيارات وعربات الهوت دوغ وعربات الطعام إلى الوحدات المتنقلة. سندعوهم باسم الوحدات المتنقلة أو عربات الطعام في هذا الدليل.

عندما يتعلق الأمر بشؤون سلامة الطعام، يجب على كافة الوحدات المتنقلة أن تتقيد بنفس القواعد وفقاً لقانون ولاية أوريغون. تستند مدونة القوانين المعنية بالطعام لولاية أوريغون (Oregon Food Code) على المبادئ التوجيهية الصادرة من مصلحة الغذاء والدواء (Food and Drug Administration: FDA). علماً أن الصحة والسلامة العامة هما السببان الرئيسيان وراء وضع هذه القوانين وإنفاذها.

رغم أن أغلبية المعلومات الواردة في هذا الكتيّب تتناول القواعد والأنظمة المعنية بسلامة الطعام، فقد قمنا أيضاً بتقديم نصائح عامة حول كيفية إدارة شؤون عملك التجاري بطريقة فعّالة وآمنة. لقد وضعنا هذا الدليل لمساعدتك عبر خطوات العملية ابتداءً من مرحلة التفكير في امتلاك عربة طعام إلى العمليات اليومية لعملك التجاري. ونأمل أن تجد هذه المعلومات مفيدة لك.

سنبذل قصارى جهودنا لإبقاء محتويات هذا الكتيّب صحيحة. ومع ذلك، فإن القواعد والأنظمة عرضة للتغيير.

التعاريف

الوحدة المتنقلة (MOBILE UNIT)

هي أي مركبة تندفع بنفسها أو يمكن أن يقوم أحد بدفعها أو جرّها أو قطرها على رصيف الشارع أو الشارع أو طريق المرور السريع، حيث يتمّ تحضير الطعام أو معالجته أو تحويله فيها، أو تستخدم في بيع الطعام وإعطائه إلى الزبون النهائي.

التصنيفات (CLASSIFICATIONS)

تندرج عربات الطعام تحت إحدى الفئات الأربع استناداً على حجم ونوع الطعام المعالج وماهية المعدات الموجودة على متنها. التصنيفات هي وسيلة لتجميع عربات الطعام في فئات بشكل يساعد على تحديد متطلبات التفتيش.

مطبخ (COMMISSARY/كومييسيري)

هذا مطبخ مرخص به يستوفي كافة اشتراطات إدارة الصحة لتحضير الطعام وطبخه وإبقائه لفترة معينة وخزنه. تخضع هذه المطابخ للتفتيش على أساس منتظم وتحتوي عادة على معدات من النوعية التجارية.

المغلّفة سابقاً (PREPACKAGED)

هذه هي الأطعمة المغلّفة بليفة متينة ومعمرّة وكتيمة. تشير كلمة المغلّفة سابقاً إلى الأطعمة المعالجة والمختوم تعبئتها في منشأة تجارية لتصنيع الأطعمة، كما تشير أيضاً إلى الأطعمة المعالجة والمختوم تعبئتها في مطبخ (كومييسيري) مرخّص به وفقاً لقواعد وأنظمة إدارة الصحة.

لبدء الأعمال التجارية. لا تنطبق قواعد الوقاية والنظافة الصحية للطعام المصممة للمطاعم بشكل كامل على عمليات الوحدات المتنقلة. كما إن هذه القواعد لم تتضمن مكونات تشغيلية للوحدات المتنقلة كاشتراطات مياه الشرب والمياه الرمادية ومرافق المراحيض وغسل اليدين والتجهيزات المادية كمكان لتحضير الطعام ومعدات غسل الأواني. وإدراكاً منهم لهذه الأمور، شكّل المسؤولون في إدارات الصحة المحلية مجموعة عمل بالمشاركة مع صانعي القانون على مستوى الولاية وغيرهم من ذوي المصالح لأجل تحديد الاحتياجات الخاصة بالوحدات المتنقلة وتصميم القواعد والأنظمة لمعالجتها. كانت هذه عملية قيّمة لأنها أتاحت للحكومة أن تحدد قضايا في الصحة العامة ذات الصلة داخل عالم عربات الطعام استناداً على تحديات تشغيلية مرصودة. كما التمسّت مجموعة العمل وجهات نظر من مشغلين حاليين بشأن الطريقة التي ينبغي فيها تصميم القواعد. وفي عام ١٩٩٧، دفعت وجهات نظر الجمهور مجموعة العمل العاملة على الوحدات المتنقلة (Mobile Unit) (Workgroup) إلى عمل تغييرات على القواعد المعنية بها.

وكان من بين أهم هذه القرارات المتخذة أنه لم يعد اشتراط العودة إلى قاعدة العمليات (الذي يكون بمثابة مكان لتنظيف الوحدة وإعادة تعبئتها بالمستلزمات والطعام وإيوائها بشكل آمن وسليم) على أساس يومي. ووفقاً للقواعد الجديدة، يجوز أن تظل العربات واقفة في محلها طوال الليل حتى نهار اليوم التالي طالما لا يزال يمكن تحريكها. وتضمّنت التغييرات الإضافية في القواعد إنشاء أربع درجات من الوحدات المتنقلة استناداً على طبيعة التعقيد التشغيلي للوحدة. استمر ارتفاع الاهتمام في البيع المتنقل للطعام في بورتلاند وتزايد نمو عدد الوحدات. وفي حلول عام ٢٠٠٠، كان هناك أكثر من ٣٠٠ وحدة متنقلة مرخص لها في مقاطعة مولتنومه. ومنذ أواخر عام ٢٠١٣، أصدرت المقاطعة ما يقارب ٨٠٠ رخصة إلى الوحدات المتنقلة. وبينما كان عدد الوحدات وأنواعها بارتفاع، كان الحال كذلك مع التحديات لتأمين سلامة الطعام للجمهور.

القابلة للفساد (PERISHABLE)

الأطعمة التي من المحتمل أن تفسد في فترة قصيرة من الزمن نسبياً إذا لم يتم معالجتها أو استخدامها. تتضمن الأطعمة القابلة للفساد معظم أنواع اللحوم والأجبان والأطعمة المطبوخة والمربطات التي لم يتم معالجتها بشكل يجعلها محفوظة دون تبريد أثناء فترة تخزينها.

مياه الشرب (POTABLE WATER)

هي المياه التي تكون صالحة للشرب. يجب أن تكون مياه الشرب مجمعة ومنقولة ومحفوظة بطريقة آمنة وسليمة. يُشترط استخدام مياه الشرب لغسل اليدين.

المياه الرمادية/مياه الصرف (GREYWATER/WASTEWATER)

تُستخدم المياه الرمادية ومياه الصرف (العادمة) بشكل متبادل لوصف المياه غير النظيفة الناجمة من أحواض غسل اليدين وأحواض تحضير الطعام وغسل الصحون ومعالجة الأطعمة. يجب تجميع المياه الرمادية وحفظها والتخلّص منها بشكل تعتمد إدارة الصحة ومصالح ووكالات المدينة.

حظيرة (POD)

مصطلح لأراضي المواقف أو مساحات أخرى حيث يتم تأجيرها لركن عدد من عربات الطعام فيها. وعادة ما يتواجد في الحظائر حاويات كبيرة للقمامة ومنشآت كهربائية والصرف الصحي لأجل معالجة احتياجات العربات.

مستودع (WAREHOUSE)

هو أي مبنى أو سقيفة منفصل عن الوحدة المتنقلة يُستخدم ل تخزين الأطعمة والسلع المتعلقة بها.

مواصفات

الوحدة المتنقلة من الدرجة ١



لا تبيع إلا الأطعمة المغلقة سابقاً

لا يُشترط وجود تجهيزات لغسل اليدين

تنويه: ترخص مقاطعة مولتنومه عدداً قليلاً جداً من الوحدات المتنقلة من الدرجة ١. هذه الوحدات محدودة في خدماتها التي تقدمها حيث لا يمكنها أن تقدم إلا الأطعمة المغلقة سابقاً. وهذا يسري على كل من الأطعمة المحضرة والمغلقة سابقاً في المصانع والمخابز التجارية كالمفنز المغلقة لوحدها أو علب اللبن، وعلى الأطعمة المحضرة في مطبخ (كوميسيري) مرخص به يقوم بمعالجة وتغليف ووضع البطاقات الغذائية عليها وحفظها وفقاً لقواعد وأنظمة المقاطعة وأو الولاية المعنية بعمليات خدمة الطعام. على سبيل المثال، هذا يعني أنه يجب تغليف الأطعمة في مواد متينة ومعمرة وكمية وآمنة. لن تعتبر التاميليز المغلقة بورق عرائس الذرة أو ورق الموز فقط بأنها مغلقة تغليفاً ملائماً وصحيحاً. للحصول على مزيد من المعلومات، يرجى الرجوع إلى قواعد ولاية أوريغون المعنية بوحدة الطعام المتنقلة ومطابخ (كوميسيري) وتخزين التموين والمستودعات http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html على الموقع الإلكتروني التالي: (Oregon Mobile Food Units, Commissaries and Warehouses Rules)

الأطعمة المسموح بها:

الأطعمة المغلقة سابقاً التي تباع كما هي دون عمل أي تغيير عليها. لا يجوز لك طبخ أي مأكولات أو تسخينها أو تحضيرها أو تجميعها على متن الوحدة المتحركة. يمكنك أن تبيع المرطبات المختومة غير القابلة للفساد. لا يجوز لهذه الوحدات تقديم الثلج. وهذا يعني أنه يمكن أن يكون لديك ثلج لإبقاء الأشياء باردة، ولكن لا يمكنك تقديمها إلى الزبائن.

اشتراطات ماء الشرب:

لا شيء.

التطبيقات النموذجية:

عربات المرطبات، عربات الأطعمة بخدمة محدودة

اشتراطات غسل اليدين:

لا شيء. لا يُشترط غسل اليدين للعاملين في الوحدات المتنقلة من الدرجة ١ لعدم وجود احتكاك اليدين في تحضير الأطعمة لأنه يُشترط أن تكون الأطعمة مغلقة سابقاً.

تعرف على وانيتا



تملك وانيتا وحدة متنقلة من الدرجة ١ مرخص بها من قبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه. تبيع التمايلز إلى عمال بناء وتصليح السفن خلال أوقات الغداء في منطقة سوان آيلاند (جزيرة البجع).

لدى وانيتا جدول عمل مزدحم يتماشى مع احتياجات ومتطلبات عملها. ففي أيام الأحاد، تذهب إلى محل بيع الجملة للمطاعم لشراء اللحوم والخضروات وأي مكونات أخرى تحتاج إليها في عملها. تحمّل الأطعمة المبرّدة في صندوق مبرّد للحفاظ على برودتها أثناء رحلة ذهابها من محل بيع الجملة إلى مطبخها (كوميسيري) التي تستغرق ١٥ دقيقة في السيارة. وعندما تصل إلى مطبخها، تفرغ فوراً الأطعمة من صندوق التبريد وتضعها في براد كبير يمكن المشي بداخله لأنها تعرف أنه ينبغي الحفاظ على الأطعمة المبرّدة على ٤١ درجة فهرنهايت أو أدنى من ذلك في كافة الأوقات.

كل يوم من أيام العمل، تذهب وانيتا إلى مطبخها (كوميسيري) لتحضير التمايلز. تصل إلى عملها باكراً في الساعة ٦:٠٠ صباحاً لتيح لها فرصة تحضير التمايلز قبل حلول وقت الغداء؛ حيث تقوم بإعدادها ووضعها في حوض بخار. وفي حوالي الساعة ١٠:٣٠ صباحاً، تنتهي من الطبخ وتغلف كل وحدة تمايلي في ورق ألومنيوم لأنها تعرف أنه لا يمكنها إلا بيع الأطعمة المغلفة سابقاً من وحدتها المتنقلة من الدرجة ١. ثم تحمّل التمايلز في حاوية عازلة للحرارة وتذهب إلى سوان آيلاند. تبيع التمايلز طوال فترة الغداء حتى الساعة ٢:٠٠ بعد الظهر. وإذا لم تبيع كل ما لديها، تأخذ ما تبقى إلى المنزل لأسرتها أو ترميها وتتخلص منها لأنها تعلم إنها لا تستطيع بيعها إلى الجمهور بعد أن تصبح حرارة التمايلز أقل من ١٣٥ درجة فهرنهايت لمدة ٤ ساعات. هذا جزء من اتفاق عامل الزمن لمراقبة الصحة العامة (Time as a Public Health Control) الموجود في ملفها مع المقاطعة.

تستطيع وانيتا أن تذهب إلى أحد المحلات التجارية المحلية التي تبعد بضع دقائق من مكان بيعها للتمايلز إذا كان يقتضي عليها استخدام المراض. كما وقّعت اتفاقاً موجود نسخة منه مع إدارة الصحة، يبيّن أن لديها سبل الوصول إلى مراض مجهّز بماء ساخن وصابون ومناشف ورقية لغسل اليدين. وتذكر وانيتا أن غسل يديها مرتين في كل مرة تغسل بها يديها هو أمر مهم للحفاظ على سلامة وصحة زبائنها.

عمليات عملك تتطلب غسل الصحون أو الأواني، فيُشترط عندها أن يكون المطبخ (كوميسيري) مجهّزاً بوسيلة معتمدة لغسل الصحون.

هل يُشترط وجود سبل الوصول إلى مراض؟

نعم. يجب عليك تعبئة نموذج اتفاق المراض بشكل كامل كجزء من عملية تقديم طلبك.



اشتراط استخدام مطبخ (كوميسيري) مرخص به:

إذا كنت تنوي معالجة الأطعمة وتغليفها بنفسك فقد يُشترط عليك استخدام مطبخ كوميسيري لأنك ستحتاج إلى مطبخ معتمد ومرخص به.



أحواض غسل الصحون:

لا يُشترط وجودها. يجب أن تكون كافة الأطعمة مغلفة سابقاً للسماح ببيعها ولهذا ليس هناك اشتراط لوجود أحواض لغسل الصحون. ومع ذلك، إذا كان بعض أوجه



مواصفات

الوحدة المتنقلة من الدرجة ٢



الأطعمة غير
المغلّفة التي
لا تتطلّب إلى
تجميع أو
تحضر



الوحدة مجهزة بتجهيزات موجودة
على متنها لغسل اليدين مع ٥
غالونات من مياه الشرب

كما تلاحظ، أن الوحدات المتنقلة من الدرجة ٢ تشبه إلى حد كبير الوحدات المتنقلة من الدرجة ١.
إن اشتراطات غسل اليدين والتغليف هما الفارقان الرئيسيان بينهما.

اشتراطات غسل اليدين:

يُشترط وجود ما لا يقل عن ٥ غالونات من ماء الشرب الساخن. يمكن استخدام حاويات عازلة للحرارة لحفظ درجة حرارة الماء طوال مدة نوبة العمل.



أحواض غسل الصحون:

لا يُشترط وجودها، طالما يتم تزويد مطبخ (كوميسيري) مرخص به ويمكن الوصول إليه ومجهز بقدرة معتمدة لغسل الصحون.



التطبيقات النموذجية:

عربات المرطبات، عربات الأطعمة بخدمة محدودة



الأطعمة المسموح بها:

كافة الأطعمة مسموح بها في الوحدات المتنقلة من الدرجة ١. إضافة إلى ذلك: مسموح بيع الأطعمة غير المغلّفة، ولكن لا يمكنك تجميع أي نوع من الأطعمة أو تحضيرها أو طبخها أو تسخينها على متن الوحدة.



تعرف على بيبي



يملك بيبي وحدة متنقلة من الدرجة ٢ مرخص بها من قبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه. يبيع بيبي مختلف أنواع الشوربة في منطقة "الداون تاون" خلال أوقات الغداء.

يذهب بيبي إلى مطبخه (كوميسيري) المرخص به من قبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه لتحضير الشوربات. وعندما يتسوق المكونات المطلوبة للطبخ، فإنه يحرص على إحضار حاوية عازلة للحرارة لنقل الأطعمة الباردة لأنه يعرف أن المواد الغذائية المبردة ينبغي أن تبقى في البراد على ٤١ درجة فهرنهايت أو أقل في كافة الأوقات. وعندما يصل إلى مطبخه (كوميسيري)، يقوم فوراً بوضع المكونات التي تتطلب إلى تبريد في براد كبير يمكن المشي بداخله. ويحرص أن لا يأخذ الأشياء من البراد إلا عندما يكون جاهزاً لتحضيرها وطبخها.

يذهب بيبي إلى مطبخه (كوميسيري) مرتين في الأسبوع لطبخ الشوربة؛ حيث يطبخها في دفعات كبيرة ثم يبردها في حوض من الثلج مستخدماً عصاً ثلجية ليحرك الشوربة فيها أحياناً. ويحرص دائماً على استخدام مجس ميزان حرارة للتحقق من برودة درجات الحرارة. كما يعرف أن الأطعمة الساخنة يجب أن تبرد من ١٣٥ درجة فهرنهايت إلى ٧٠ درجة فهرنهايت في غضون ساعتين (٢)، ويجب أن تبرد من ٧٠ درجة فهرنهايت إلى ٤١ درجة فهرنهايت أو أبعد من ذلك في غضون ٤ ساعات إضافية. يجب أن لا يزيد المجموع الكامل لزمن التبريد عن ٦ ساعات على الإطلاق. قبل وضعها في البراد الذي يمكن المشي بداخله، يقسم بيبي الشوربة المبردة في أوعية صغيرة ويعلمها ببطاقات لاستخدامها في فترة ٧ أيام.

في الأيام التي يبيع فيها الشوربة، يذهب إلى مطبخه (الكوميسيري) ويأخذ حاوية واحدة من كل نوع من الشوربة. ويسرع في تسخينها على الموقد ويستخدم مجس ميزان الحرارة ليتأكد من وصول الحرارة إلى ١٦٥ درجة فهرنهايت. وهذا الأمر في غاية الأهمية للحفاظ على صحة وسلامة زبائنه. ثم يضع الشوربة في حاوية نقل عازلة للحرارة ويتجه نحو عربة الجر الخاصة به الموجودة في "الداون تاون" لبيع الشوربة. وقبل أن يترك مطبخه (الكوميسيري)، يملأ حاوية المرطبات العازلة للحرارة بـ ٥ غالونات من الماء الساخن جداً لنصبها على متن عربته لأغراض غسل اليدين. وعندما يصل إلى عربته يملأ الخزان بالماء الساخن جداً. عربته مجهزة بنظام مضخة تُشغل بالقدم لتزويد غسل اليدين على متن العربة، لأن المعدات الميكانيكية لغسل اليدين هي من أحد الشروط للعربات من الدرجة ٢ وما فوق.

وعندما يصل بيبي إلى عربته، يشغل طاولة البخار ويدع الماء يسخن إلى درجة لا تقل عن ١٥٠ درجة فهرنهايت قبل أن يدلق الشوربة، ليضمن بقاءها على هذه الدرجة من الحرارة. يقدم الشوربة الساخنة طوال أوقات بعد الظهر. وإذا لم يبيع كل الشوربة، يأخذ الشوربة المتبقية إلى منزله أو يرميها لأنه لا توجد طريقة لتبريد الشوربة بشكل صحيح على متن وحدته.

يستطيع بيبي أن يذهب إلى أحد المحلات التجارية المحلية التي تبعد بضع دقائق من مكان بيعه للشوربة إذا كان يقتضي عليه استخدام المراحيض. كما وقّع بيبي اتفاقاً موجود نسخة منه مع إدارة الصحة، يثبت فيه أن لديه سبل الوصول إلى مرحاض مجهز بماء ساخن وصابون ومناشف ورقية لغسل اليدين. ويدرك أن غسل يديه مرتين في كل مرة يغسل بها يديه هو أمر مهم للحفاظ على سلامة وصحة زبائنه.

اشتراطات ماء الشرب:



سيتوقف هذا على الاعتبارات التشغيلية، على سبيل المثال، إذا كنت بحاجة إلى غسل أواني تقديم الطعام خلال أوقات الخدمة وإذا كان هناك مطبخ (كوميسيري) متوفر لغسل الصحون. إذا لم يتم استخدام مطبخ (كوميسيري) فسيتطلب الأمر إلى وجود معدات مقبولة وكافية على متن العربة حيث يمكنك غسل الصحون وشطفها وتعقيمها بشكل معتمد.

اشتراط استخدام مطبخ (كوميسيري) مرخص به:



قد يُشترط وجود مطبخ (كوميسيري) مرخص به. إذا كان لديك أسئلة حول المطابخ (كوميسيري) المرخص بها، فيجب الاتصال بممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة.

مواصفات

الوحدة المتنقلة من الدرجة ٣



تُستخدم الحاويات العازلة للحرارة لنقل البروتينات المطبوخة إلى الوحدة المتنقلة، لأن الطبخ من الحالة النيئة إلى حالة الاكتمال (الاستواء) للبروتينات النيئة غير مسموح به على متن وحدات الدرجة ٣.

اشتراطات غسل اليدين:

يُشترط وجود ما لا يقل عن ٥ غالونات من ماء الشرب الساخن.



اشتراطات ماء الشرب:

سيتوقف هذا على الاعتبارات التشغيلية، على سبيل المثال، إذا كنت بحاجة إلى غسل أواني تقديم الطعام خلال أوقات الخدمة وإذا كان هناك مطبخ (كوميسيري) متوفر لغسل الصحون. إذا لم يتم استخدام مطبخ (كوميسيري) فسيطلب الأمر إلى وجود معدات مقبولة وكافية على متن العربة حيث يمكنك غسل الصحون وشطفها وتعقيمها بشكل معتمد.



التطبيقات النموذجية:

عربات المرطبات، عربات الأطعمة بخدمة كاملة



الأطعمة المسموح بها:

كافة الوحدات المتنقلة من الدرجة ١ والدرجة ٢. إضافة إلى ذلك، يمكن لوحدة الدرجة ٣ تحضير وتقديم قائمة كاملة من الطعام شرط أن لا يتم معالجة أو طبخ البروتينات الحيوانية على متنها. قد تسري قيود إضافية استناداً على المعدات والمساحة وغيرها من الاعتبارات التشغيلية.



تعرف على تشن



يملك تشن وحدة متنقلة من الدرجة ٣ مرخص بها من قبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم. يبيع تشن المأكولات الصينية التقليدية من عربته الكائنة في حظيرة كبيرة للعربات في جنوب شرق بورتلاند.

يقدم تشن قائمة كاملة من المأكولات مع مجموعة متنوعة من الخيارات. لا تحتوي حظيرة العربات التي تكون عربة تشن فيها على توصيلات دائمة للمياه أو مرافق التخلص من مياه الصرف، ولهذا يقوم بملاء خزان ماء الشرب الخاص بالوحدة من حنفية الماء عبر خرطوم من الصنف الغذائي. ويعلم أن خرطومه من الصنف الغذائي لأن لونه أبيض ومقلّم بشرط أزرق. يتسع خزان مياه الشرب الموجود لديه على ماء كافٍ لملاء مغسلة غسل الصحون مؤلفة من ثلاثة أحواض لثلاث مرات، مع وجود ٥ غالونات إضافية لغسل اليدين لأنه هذا ما تشترط إدارة الصحة وجوده في الوحدة. يجمع تشن مياه الصرف في خزان مختوم تحت وحدته ويدفع لمتعهد مرخص له لتفريغ الخزان عدة مرات في الأسبوع. لدى تشن نموذج اتفاق مياه الصرف مودوع مع إدارة الصحة الذي يثبت أنه يصرف المياه الرمادية الناجمة عن وحدته على نحو ملائم. (راجع الصفحة ٢٥). وهو يعرف أنه لا يمكن دلق مياه الصرف في مجاري المياه أبداً.

رغم أن لديه المعدات لغسل الصحون في وحدته، يُشترط على تشن أن يكون لديه مطبخ (كوميسيري) مرخصاً به لأن كثيراً من المأكولات الموجودة في قائمة الطعام تتطلب إلى طبخ اللحوم النيئة حتى تستوي. لا يُسمح طبخ اللحوم النيئة حتى تستوي في وحدات الدرجة ٣، ولهذا يطبخ تشن لحومه ويبردها ويخزنها في البراد الموجود في المطبخ (كوميسيري) المرخص به حتى ذلك الوقت الذي يكون فيه جاهزاً لاستعمالها. وعندما يحين الوقت لأخذ اللحوم المطبوخة إلى عربته، فإنه يحرص دائماً على استخدام حاوية عازلة للحرارة لكي يتأكد أن الطعام سيظل بارداً.

حظيرة العربات التي تتواجد فيها عربة تشن لديها مرحاض ومغسلة بحنفية للماء الساخن والصابون ومناشف ورقية. رغم وجود هذا المرحاض في الموقع، إلا أنه لا يزال عليه أن يكمل تعبئة اتفاق المرحاض ويودع نسخة منه مع إدارة الصحة. ويدرك أن غسل يديه مرتين في كل مرة يغسل بها يديه هو أمر مهم للحفاظ على سلامة وصحة زبائنه.

أحواض غسل الصحون:



لا يُشترط وجودها، طالما يتم تزويد مطبخ (كوميسيري) مرخص به ويمكن الوصول إليه ومجهز بقدرات معتمدة لغسل الصحون. وإذا لم تكن تستخدم مطبخ (كوميسيري) مرخصاً به، فيجب عليك تزويد وسيلة معتمدة لغسل الصحون. تتضمن الوسائل المعتمدة لغسل الصحون إما وجود مغسلة مؤلفة من ثلاثة أحواض حيث تكون كبيرة بشكل يكفي لتغطيس أكبر إناء لديك فيها، أو وجود ماكينة غسل صحون تجارية قادرة على القيام بنفس المهام. عند استعمال المغاسل المؤلفة من ثلاثة أحواض، يجب أن يكون لدى الوحدة ماء شرب كافٍ لملاء كافة أحواض المغسلة الثلاث مرتين.

اشتراط استخدام مطبخ (كوميسيري) مرخص به:



غالباً ما يُشترط وجود مطبخ (كوميسيري) مرخص به لوحدة الدرجة ٣. يعتمد تحديد حاجتك إلى مطبخ (كوميسيري) على عوامل عديدة كتصميم العربة والمساحة والمعدات ونوع الأطعمة المراد تحضيرها وتقديمها. تحدّث مع ممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة في إدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم إذا كان لديك أسئلة حول المطابخ المرخصة (كوميسيري).

مواصفات

الوحدة المتنقلة من الدرجة ٤



غالباً ما يسمح حجم الكثير من وحدات الدرجة ٤ والمعدات الموجودة فيها سبل التحضير والتقديم لقوائم الطعام الكاملة

اشتراطات غسل اليدين:

يُشترط وجود ما لا يقل عن ٥ غالونات من ماء الشرب الساخن.



اشتراطات ماء الشرب:

سيتوقف هذا على الاعتبارات التشغيلية، على سبيل المثال، إذا كنت بحاجة إلى غسل أواني تقديم الطعام خلال أوقات الخدمة وإذا كان هناك مطبخ (كوميسيري) متوفر لغسل الصحون. إذا لم يتم استخدام مطبخ (كوميسيري) فسيطلب الأمر إلى وجود معدات مقبولة وكافية على متن العربة حيث يمكنك غسل الصحون وشطفها وتعقيمها بشكل معتمد.



التطبيقات النموذجية:

عربات المرطبات، عربات الأطعمة بخدمة كاملة



الأطعمة المسموح بها:

كافة الوحدات المتنقلة من الدرجة ١ والدرجة ٢ والدرجة ٣. إضافة إلى ذلك، يمكن تحضير قائمة كاملة من الطعام وتقديمها في الوحدات من الدرجة ٤. قد تسري قيود إضافية استناداً على المعدات والمساحة وغيرها من الاعتبارات التشغيلية.



تعرف على غايي



تملك غايي وحدة متنقلة من الدرجة ٤ مرخص بها من قبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم. تباع غايي مأكولات عربية في حظيرة من العربات واقعة في شمال شرق بورتلاند.

تقدم غايي قائمة كاملة من المأكولات مع مجموعة متنوعة من الخيارات. تعتبر حظيرة العربات التي تقع فيها عربة غايي من أحدث الحظائر في المدينة وتأتي مجهزة بكثير من الميزات كوصل دائم بالكهرباء وماء الشرب، فضلاً عن وجود إمكانية التخلص من مياه الصرف في موقع الحظيرة عبر مصيدة اعتراضية للشحوم. فهذه العناصر كانت مهمة جداً لغايي عندما اختارت موقعاً لها في حظائر العربات لأنها لا تريد ملء خزانات مياه الشرب وتفريغ خزانات مياه الصرف على أساس منتظم. لدى غايي وحدة من الدرجة ٤ مجهزة تجهيزاً كاملاً مع فسحة كافية لتحضير الطعام والمعدات اللازمة لتلبية احتياجاتها، ولهذا لا يُشترط عليها أن يكون لديها سبل الوصول إلى مطبخ (كوميسيري) مرخص به.

تحضر غايي معظم مأكولاتها على أساس يومي. ويؤذن لها تحضير دفعات أكبر من الأرز ليبرد ويُقدّم في وقت لاحق، لأنها أثبتت إلى إدارة الصحة بأن لدى معداتها القدرة على تبريد تلك الكمية من الأرز على نحو سليم. وتحرص دائماً على التحقق من درجات الحرارة باستخدام مجس ميزان الحرارة عند تبريد المأكولات الساخنة، لأنها تعرف أن المأكولات التي يتم تبريدها بطريقة غير صحيحة يمكن أن تُمرض الناس. وتحاول غايي من تقليل كميات الطعام المتبقية في نهاية اليوم لأنها تعرف أنه لا يوجد فسحة كافية لتبريد كميات كبيرة من الطعام في برادها التجاري رغم وجود فسحة معينة فيه لتبريد الأطعمة. إن تبريد كمية كبيرة من الطعام في آن واحد من شأنه أن يرفع درجة الحرارة في البراد ويسبب في جعل بقية الأطعمة الموجودة في البراد غير صالحة للأكل.

تتميز حظيرة العربات التي تقع فيها عربة غايي بمميزات كثيرة، إلا إنها لا تحتوي على مرحاض ثابت في الموقع. هناك مرحاض متنقل بالقرب من حظيرة العربات. تدرك غايي أنها لا تستطيع استخدام هذا المرحاض لعدم وجود حنفية مياه ساخنة وجارية أو صابون أو مناشف ورقية فيه. رغم وجود معقم لليدين فيه، إلا أنها تدرك إن هذا ليس بديل معتمد لغسل اليدين. ولهذا، عندما تحتاج إلى استخدام المرحاض، تمشي غايي إلى أحد المحلات التجارية المجاورة حيث قامت بتوقيع اتفاق استخدام المرحاض. تدرك أن غسل يديها مرتين في كل مرة تغسل بها يديها هو أمر مهم للحفاظ على صحة وسلامة زبائنهم.

أحواض غسل الصحون:



يُشترط وجود مغسلة مؤلفة من ثلاثة أحواض لغسل الصحون أو ماكينة غسل الصحون من النوعية التجارية معتمدة في كافة الوحدات المتنقلة من الدرجة ٤. يجب أن تكون المغسلة أو ماكينة غسل الصحون كبيرة وواسعة بشكل ملائم لأحواض الأواني المتواجدة في الوحدة.

اشتراط استخدام مطبخ (كوميسيري) مرخص به:



يجوز أن يُشترط وجود مطبخ (كوميسيري) مرخص به لوحدات الدرجة ٤. يعتمد تحديد حاجتك إلى مطبخ (كوميسيري) على عوامل عديدة كتصميم العربة والمساحة والمعدات ونوع الأطعمة المراد تحضيرها وتقديمها. تحدّث مع ممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة في إدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم إذا كان لديك أسئلة حول المطابخ المرخصة (كوميسيري).

عملية تقديم الطلب للوحدات المتنقلة

هل تمّ ترخيص الوحدة في مقاطعة مولتونومَه في العام الماضي؟

لا

يجب تعبئة كلّ من حزمة مراجعة الخطط وحزمة طلب التقديم لرخصة وتقديمهما*

هل تمّت الموافقة على الخطط؟

لا

تصليح القضايا المحددة وإعادة تقديم الخطط حتى تحظى بالموافقة

نعم

نعم

يجب الاتصال وحجز موعد لإجراء تفتيش ما قبل الافتتاح في مدة لا تقل عن أسبوع واحد قبل موعد الافتتاح المخطط له. يجوز تعجيل عملية مراجعة الخطط المتعلقة بالوحدات المتنقلة بإحضار الوحدة إلى مكتبنا.

هل حظى التفتيش لما قبل الافتتاح بالنجاح؟

لا

تصليح القضايا المحددة وإعادة تقديم الخطط حتى تحظى بالموافقة

نعم

يجوز لك بدء العمل. عليك أن تتوقع أول تفتيش نظامي في غضون أسبوعين تقريباً بعد الافتتاح.

نعم

هل تنوي إجراء إعادة تحديث الوحدة بشكل شامل؟

نعم

يجب تعبئة كلّ من حزمة مراجعة الخطط وحزمة طلب التقديم لرخصة وتقديمهما*

لا

يجب تعبئة حزمة طلب التقديم لرخصة بشكل كامل وتقديمها*

هل تمّت الموافقة على طلب الترخيص؟

نعم

تصليح القضايا المحددة وإعادة تقديم الخطط حتى تحظى بالموافقة

لا

*يرجى الانتباه أن عملية طلب التقديم للرخصة ومراجعة الخطة قد تتطلبان إجراءات أو توثيقات إضافية كترخيص بنية الوحدة المصنّعة سابقاً وتفتيش إدارة الإطفاء وتسجيل رخصة العمل التجاري والرسوم. يجب الاطلاع على قسم "الوكالات التنظيمية الأخرى المعنية بالأمر" والتحدّث مع ممثل إدارة الصحة للحصول على مزيد من التفاصيل.

أسئلة متكررة

ما هو المستودع؟ هل أحتاج إلى مثل هذا المطبخ؟

المستودع هو منشأة لتخزين المواد الغذائية والأواني المتعلقة بأعمال الوحدة المتنقلة. يتطلب الأمر إلى استخدام المستودعات عندما تفتقر عربتك إلى مساحة كافية لتخزين الأشياء التي تحتاجها؟ وعادة ما تكون المستودعات موجودة في مكان قريب من موقع عربتك ويجب أن تكون محمية من القوارض والحشرات والعبث. تخضع المستودعات للترخيص والتفتيش على أساس منتظم بالإضافة إلى عربتك المتنقلة.

هل يمكنني خزن المكونات الغذائية الجافة في المنزل؟

لا يمكنك خزن المكونات الغذائية في المنزل إلا في الحالات التي تكون فيها المكونات الغذائية معيئة من ذلك عملاً بمدونة القواعد المعنية بالمواد الغذائية. راجع قواعد الإصحاح الغذائي لأوريغون (Oregon Food Sanitation Rules) رقم 1-201.10 لقائمة بأسماء المواد الغذائية المعفية.

تنص القواعد أنه يجب أن تكون وحدتي قادرة على التحرك في كافة الأوقات. هل يُفرض إنفاذ هذه القواعد؟ أرى كثيراً من العربات حول المدينة التي لا يمكن تحريكها بسهولة.

تشرط القواعد أنه يجب أن تبقى العجلات على الوحدة المتنقلة خلال كافة أوقات عملها. يجوز إزالة لسان الربط شرط أن يتم ذلك باستخدام أدوات بسيطة وأن تبقى الأدوات متوفرة لاستخدامها في كافة الأوقات.

ما الفرق بين أنواع الوحدات؟

يتم تصنيف العربات بالدرجة ١ أو ٢ أو ٣ أو ٤ حسب عناصر عديدة بما فيها حجم العربة ومدى تعقيد تحضير الأطعمة المحضرة وأنواعها. راجع فصل "التصنيفات" للحصول على مزيد من التفاصيل.

هل يمكنني تقديم الطعام بعربتي المتنقلة؟

لا. لا تسمح القواعد السارية حالياً لاستخدام الوحدات المتنقلة في أعمال تقديم الطعام.

متى ينبغي عليّ أن أبلغ المقاطعة بالأمر المتعلقة بعملياتي التشغيلية؟

يجب تبليغ المقاطعة عند حصول تغييرات كبيرة لقائمة الطعام وعندما تنقل الوحدة من مكان موقع عملها المدرج مع إدارة الصحة وعندما تختار إغلاق عملك ووحدةك المتنقلة كلياً.

ما هو مطبخ (كوميسيري)؟ هل أحتاج إلى مثل هذا المطبخ؟

الكوميسيري هو مطبخ مرخص به يستوفي كافة اشتراطات إدارة الصحة لتحضير الطعام وطبخه وإبقائه لفترة معينة وخزنه. تحتوي هذه المطابخ عادة على معدات من النوعية التجارية وتخضع للتفتيش على أساس منتظم. وسواء كنت بحاجة إلى مثل هذه المطابخ فهذا عائد إلى اعتبارات متعلقة بأعمال الوحدة كنوعية المعدات الموجودة في عربتك ونوع الأطعمة التي ترغب في تحضيرها وبيعها.

أسئلة متكررة

هل يمكنني تبريد الأطعمة في وحدتي؟

نعم، يمكن للعربات تبريد الأطعمة على متن الوحدات المتنقلة. ومع ذلك، يجب أن تقدم الإثبات أن لديك القدرة على تبريد المأكولات المطبوخة بشكل صحيح. يمكن لممثل مراجعة الخطة للوحدة المتنقلة أن يساعدك في تحديد إذا كان عمل تبريد الأطعمة ممكناً على وحدتك.

عند تقديم الفواكه كحبوب كاملة دون تقطيعها (كالتفاح مثلاً) في وحدتي، فهل يتطلب وضعها في وعاء مغطى؟

إذا كانت حبوب التفاح معروضة في فسحة تمكّن الزبائن من أخذها بأنفسهم، أو موضوعة في مكان من المحتمل أن يجلب التلوث (كرف خارج العربة)، فيجب حمايتها بوعاء أو غطاء ضد العطس. وهذا يسري على كافة الأشياء التي يُفترض أنها جاهزة للأكل بشكلها الحالي. على سبيل المثال، لا يتطلب منك وضع غلاف على موزة، لأن القشرة لا تؤكل عادة.

هل يتطلب تجهيز عربتي بأسلاك كهربائية ثابتة أو هل يمكنني استخدام شريط كهربائي طويل لتوصيل الكهرباء إليها؟

لا تشترط القواعد السارية تجهيز العربة بأسلاك كهربائية ثابتة. تشترط بعض الحالات أن يكون الكهرباء متوفراً لعربتك في كافة الأوقات. على سبيل المثال، إذا كان بحوزتك مأكولات ستبقيها في وحدتك لليوم التالي تتطلب مراقبة حرارتها وحساسية لعامل الزمن، فستحتاج عندها إبقاء برادتك شغالة، وهذا يتطلب إلى الكهرباء. إن أشرطة توصيل الكهرباء المتروكة طوال الليل حتى النهار التالي قد تعرّض العربة لمخاطر العيب في كثير من أماكن حظائر العربات غير المحروسة. في حين لا يتطلب الأمر لذلك، فإن توصيل العربة بأسلاك ثابتة غالباً ما يكون مفيداً.

ماذا ينبغي عليّ عمله بشأن مياه الصرف؟

تُعرف مياه غسل الصحون وغسل اليدين المصروفة من عربتك بالمياه الرمادية. تختلف المياه الرمادية عن المياه السوداء لكون الأخيرة تتميز بوجود الفضلات فيها. يجب تجميع المياه الرمادية وخبزها والتخلص منها بطريقة معتمدة. لا ينبغي أبداً التخلص من المياه الرمادية بدلها في مصارف الأمطار أو تدعها تنقّط أو تجري على سطح أرضية موقع عربتك. تحتوي المياه الرمادية عادة على فتايت من المواد الغذائية التي من شأنها أن تجذب القوارض إذا لم يتم التعامل معها بشكل صحيح. تنشر الفئران الأمراض وأن إدارة الصحة تركز عليها بشكل كبير. سيُتشرط عليك استكمال نموذج اتفاق مياه الصرف بشأن الوحدة المتنقلة (Mobile Unit Wastewater Agreement) كجزء من عملية مراجعة الخطة. يحدد هذا النموذج الطرق التي يمكنك تجميع المياه الرمادية وتصريفها. يتولّى مكتب الخدمات البيئية لمدينة بورتلاند (City of Portland Bureau of Environmental Services) وضع الأنظمة المعنية بتصريف المياه الرمادية. اطلع على معلومات الاتصال على الصفحة ٢١ في فصل "الوكالات التنظيمية الأخرى المعنية بالأمر" للحصول على مزيد من المعلومات.

هل يتطلب مني أن أترك الأجهزة الكهربائية مدوّرة في وحدتي طوال الليل وخلال أوقات خارج دوام العمل؟

إذا كنت تنوي الحفاظ على أطعمة تتطلب إلى تبريد في وحدتك طوال الليل حتى النهار التالي، فيجب أن تبقى وحدات الحفاظ على برودة الأطعمة على حرارة ٤١ درجة فهرنهايت أو دون ذلك في كافة الأوقات. ولهذا، قد تحتاج إلى تزويد وحدتك بالكهرباء في كافة الأوقات.

كم كمية ماء الشرب التي أحتاجها ؟

Potable water هي المياه الصالحة للشرب. في عالم العربات، يُشترط وجود مياه الشرب للطبخ وغسل الصحون وغسل اليدين. تُحدد اشتراطات مياه الشرب استناداً على تصنيف وحدة عربتك وحجمها وميزات استخدامها. لا يوجد شرط وجود مياه الشرب لوحدة الدرجة ١ لأن شرط وجود الأطعمة المغلّفة سابقاً يزيل احتكاك اليدين بالأطعمة. يجب على الوحدات من الدرجة ٢ و٣ و٤ أن يكون لديها ما لا يقل عن ٥ غالونات لغسل اليدين وغالباً قد يُشترط وجود أكثر من ذلك اعتماداً على متطلبات غسل الصحون واعتبارات تشغيلية أخرى. سيساعدك الممثل المسؤول عن مراجعة خطة وحدتك المتنقلة في تحديد احتياجاتك لمياه الشرب.

هل تقع مسؤولية صيانة المنطقة المشتركة لوضع القمامة أو إعادة التدوير على عاتقي؟

عندما توجد منطقة مشتركة لوضع القمامة أو إعادة التدوير تستعملها أكثر من عربة واحدة، تقع المسؤولية على كافة مشغلي العربات لاستخدامها وصيانتها على نحو مناسب. يجب الحفاظ على إغلاق أغطية صناديق المزبلة الكبيرة وعدم تراكم فتافيت الطعام حول حاويات الزباله. يمكن أن تقدم مناطق القمامة التي لا يتم صيانتها على نحو صحيح الطعام والمأوى للحيوانات القارضة. إن حفظ نظافة هذه المنطقة سيحدّ نفعاً لك ولكل مشغلي العربات في حظيرة العربات. وإذا تمّ التبليغ عن تفشّي الفئران وتمّ التأكد من صحتها، فسيُعتبر هذا مخالفة لمدونة القواعد ويمكن أن يُفرض تخفيفها.

هل يتطلّب أن أكون قادراً على غسل الصحون في عربتي؟

يجوز أن تُشترط توافر إمكانيات غسل الصحون حسب نوع وحدتك واعتبارات التشغيل وإذا كان لديك أو تستخدم مطبخاً (كوميسيري) مرخصاً به مع قدرة معتمدة لغسل الصحون. على سبيل المثال، إذا كان لديك عربة من الدرجة ٣ فيها عدد كافٍ من الأواني النظيفة لتشغيل نوبة عمل، ولديك مطبخ (كوميسيري) مجهزاً بماكينه غسل صحون معتمدة يمكنك العودة إليها يومياً، فمن المحتمل أن لا يُشترط عليك أن يكون لديها قدرة غسل الصحون على متن عربتك.

ماذا يعني الطبخ من الحالة النيئة إلى حالة الاكتمال (الاستواء) للبروتينات؟

يشير الطبخ من الحالة النيئة إلى حالة الاكتمال إلى معالجة أو تحضير أي طعام حيواني غير مطبوخ أو غير مطبوخ كلياً للاحوم الحيوانات والسمك والبيض غير المبستر.

لديّ شهادة عامل مناولة الأطعمة صادرة من ولاية أخرى. هل يسري مفعول هذه الشهادة في مقاطعة مولتنومّه؟

تقبل إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومّه بطاقات مناولة الأطعمة من كافة المقاطعات داخل أوريغون. بطاقات عمال مناولة الطعام جيدة لمدة ثلاث سنوات ومتوفرة عبر موقعنا على الإنترنت على العنوان التالي: mchealthinspect.org. كما تقبل أيضاً شهادات تدريب عمال ومدراء مناولة الطعام ServSafe السارية المفعول من رابطة المطاعم الوطنية (National Restaurant Association). لا تقبل بطاقات عمال مناولة الطعام الصادرة من ولايات أخرى. يجب على مشغّل أو موظف يتعامل مع الأطعمة أن يبرز إحدى هذه الشهادات خلال عملية التفتيش.

أسئلة متكررة

لديّ رخصة لوحدة متنقلة صادرة من مقاطعة أخرى. هل يجوز لي أن استعملها لبيع الطعام في مقاطعة مولتنومه؟

لا يُشترط على الوحدات المتنقلة المرخّص لها من قبل إحدى مقاطعات أوريغون التي تأتي إلى مقاطعة مولتنومه وتخرج منها في نفس اليوم أن تحصل على رخصة محلية. وإن كنت ترغب أن توقف الوحدة في مقاطعة مولتنومه طوال الليل أو لفترة أطول، لأجل مناسبة ما، فيجب عليك أن تبلغ إدارة الصحة وتدفّع رسماً قدره ٢٥ دولاراً مع تفتيش العربة. لا يسري هذا إلا إذا كنت حائزاً على ترخيص ساري المفعول من إحدى مقاطعات أوريغون الأخرى. إذا لم تكن حائزاً على ترخيص ساري المفعول، فيجب عليك أن تحصل على رخصة وحدة متنقلة من إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه. وفي كافة الحالات، يجب عليك الامتثال بكافة القواعد والأنظمة المحلية.

أفضل عمل توصيلات مباشرة بمواسير شبكة المياه العامة بدلاً من استخدام الخزانات. هل يمكنني عمل ذلك، وما هي الاشتراطات؟

نعم، يجوز لك أن توصل وحدتك مباشرة بمواسير شبكة المياه العامة. يجب عليك أن تستخدم خرطوم من الصنف الغذائي (وعادة ما يكون الخرطوم أبيض اللون مقلّم بشريط أزرق أو عليه معيار NSF أو ما يعادله) ويجب أن عليك أيضاً أن تستخدم صمام مانع للتدفق الرجوعي (Anti Siphon Check Valve) عند وصلة الحنفية. وإن كنت ترغب في سمكرة ثابتة لوحدتك، فيجب عليك الامتثال بكافة مدونة القواعد المحلية المعنية بالسمكرة. يجب عليك الاتصال بمكتب الخدمات البيئية لمدينة بورتلاند (City of Portland Bureau of Development Services) على رقم الهاتف (503) 823-7300 للحصول على مزيد من المعلومات.

ما هو الخرطوم من الصنف الغذائي وكيف يمكنني شراؤه؟

تُصنع الخرطوم من الصنف الغذائي من مواد تعتبر آمنة لنقل مياه الشرب. تحتوي خرطوم الحديقة على مواد كيميائية مضرّة قادرة على دخول الماء. لهذا السبب، يُشترط استخدام خرطوم من الصنف الغذائي لكافة مياه الشرب. يمكن شراء هذه الخرطوم من معظم المتاجر التي تبيع قطع للمركبات الترفيهية (RV).

لا يعمل إلا شخص واحد في عربتي في أي وقت لأن ازدحام العمل يتأرجح كثيراً. هل يتطلّب مني غسل يديّ بعد كل مرة امسك فيها النقود، حتى ولو لم ألمس الطعام الذي أقدمه للناس بأي يد من يديّ؟

طالما لا تلمس الطعام بشكل مباشر، فلا يتطلب منك أن تغسل يديك بعد مسك النقود. وهذا يعني أنه عليك أن تستخدم الملاقط والأواني وورق السندويشات وأي حائل آخر لتقديم المأكولات. ونحن نشجّع دائماً غسل اليدين بتكرار حتى ولو لم يكن غسل اليدين مفروضاً في هذه الحالة.

هل يمكنني استخدام ماءً من بئر؟

نعم، يمكنك استخدام ماءً من بئر؟ ومع ذلك، يجب أن يستوفي البئر توجيهات اختبار الآبار التي تنص عليها ولاية أوريغون. قد تحتوي بعض الآبار على مواد من المحتمل أن تكون مضرّة. يجب الاتصال بمكتب خدمات مياه الشرب لولاية أوريغون (Oregon Drinking Water Services) على رقم الهاتف (971) 673-0405 للحصول على مزيد من المعلومات. وإذا كنت تستخدم مياه من بئر فيجب عليك أن تبرز مستندات اختبار مياه ذلك البئر.

يقدم صاحب حظيرة الوحدات المتنقلة مرحاضاً متنقلاً في مكان عربتنا مجهزاً بمعقم لليدين. هل يمكنني استخدامه لوحده بدلاً من المراض العادية؟ سأحرص على تنظيف يديّ بمجرد أن أرجع إلى العربة.

تتطلب القواعد أن تكون منشآت المراض للموظفين مجهزة بمياه ساخنة جارية والصابون والمناشف الورقية. يمكن استخدام المراض المتنقلة شرط أن يستوفي كافة هذه الاشتراطات، علماً أن أغلبية مثل هذه المراحيض لا تستوفي هذه الاشتراطات. لا يكون استعمال معقم اليدين بديلاً معقولاً عن غسل اليدين. يجب تعبئة اتفانق المراض بشكل كامل وتوقيعه ويعتبر عنصراً من عملية مراجعة خطتك للتأكد أنه لديك سبل الوصول إلى منشآت تفي بالمطلوب. الإعفاء الوحيد لهذه القاعدة هو عندما تكون وحدتك وحدة متنقلة بكل معنى الكلمة ولا توقف العربة في مكان واحد لأكثر من ساعتين (٢) لكل مرة. تحدّث مع ممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة للحصول على مزيد من المعلومات عن اشتراطات المراض.

هل يمكنني أن استخدم برّاداً مثل البرّاد الموجود في منزلي؟

لا يُوصى استخدام المعدات المنزلية، إلا أن استعمالها مقبول طالما كنت قادراً على اثبات أن لديها القدرة على الحفاظ على الأطعمة المبرّدة على حرارة ٤١ درجة فهرنهايت أو أقل. لا يُسمح أبداً تبريد المأكولات الساخنة في برّاد منزلي. لدى البرّادات التجارية عادة سعة وقدرة أكثر على التبريد ولهذا يُنصح باستعمالها.

ماذا تعني المعدات من النوعية التجارية؟

تصمّم المعدات من النوعية التجارية لتشتغل على معيار أعلى من معظم المعدات من النوعية السكنية. على سبيل المثال، تكون البرّادات التجارية مجهزة عادة بضغوطات أكبر مما يسمح لها أن تبرّد بسرعة أكثر من البرّادات المنزلية. وهذا مطلوب للحفاظ على برودة الطعام خلال أوقات الاستعمال بكثرة عندما يُفتح الباب بشكل متكرر أكثر.

كيف يمكنني إيجاد مطبخ (كوميسيري) مرخّص به؟ هل هو نفس الشيء كمطبخ تجاري؟

إن مطبخ (كوميسيري) والمطبخ التجاري هما نفس الشيء عموماً. يجب أن يكون مطبخك (كوميسيري) حائزاً على رخصة سارية المفعول وأن يخضع للتفتيش من إدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم. هناك موارد متوفرة لمساعدتك على إيجاد مطبخ معتمد. اتصل بإدارة الصحة لمقاطعة مولتنوم للحصول على مزيد من التفاصيل حول هذا الأمر.

مواصفات الوحدات المتنقلة حسب درجاتها

هل يُشترط عمل اتفاق المرحاض؟	اشتراطات غسل اليدين	أنواع الأطعمة المسموح بيعها	من المتوقع أن تتغير رسوم تكاليف التراخيص في سنة ٢٠١٥	هل يُشترط وجود مغسلة مؤلفة من ثلاثة أحواض؟	اشتراطات المطابخ (كوميسيري) المرخص بها	اشتراطات خزانات مياه الصرف	اشتراطات خزانات ماء الشرب	الدرجة ١
نعم	لا شيء	الأطعمة المغلفة سابقاً التي تباع كما هي دون عمل أي تغيير عليها. ممنوع طبخ أو تحضير الطعام على متن الوحدة. مسموح وجود المرطبات المختومة غير القابلة للفساد	الرخصة ٣٧٠ دولار، مراجعة الخطة ٤٠٥ دولار، المطبخ (كوميسيري) ٣٤٠ دولار	لا يُشترط وجودها	يجوز أن يُشترط وجوده*	لا شيء	لا شيء	
نعم	٥ غالونات على الأقل من ماء الشرب الساخن	كافة الأطعمة المسموح بها في الوحدات المتنقلة من الدرجة ١ مع الأطعمة غير المغلفة أيضاً. ممنوع طبخ أو تحضير الطعام على متن الوحدة.	الرخصة ٣٧٠ دولار، مراجعة الخطة ٤٠٥ دولار، المطبخ (كوميسيري) ٣٤٠ دولار	يجوز أن يُشترط وجوده*	يجوز أن يُشترط وجوده*	٥ غالونات على الأقل**	٥ غالونات على الأقل لغسل الأيدي**	الدرجة ٢
نعم	٥ غالونات على الأقل من ماء الشرب الساخن	كافة الأطعمة المسموح بها في الوحدات المتنقلة من الدرجة ١ والدرجة ٢. لا يُسمح وجود بروتينات نيئة على متن الوحدة.	الرخصة ٣٧٠ دولار، مراجعة الخطة ٤٠٥ دولار، المطبخ (كوميسيري) ٣٤٠ دولار	يجوز أن يُشترط وجوده*	يجوز أن يُشترط وجوده*	٥ غالونات على الأقل**	٥ غالونات على الأقل لغسل الأيدي**	الدرجة ٣
نعم	٥ غالونات على الأقل من ماء الشرب الساخن	يجوز للوحدات تقديم قوائم طعام كاملة***	الرخصة ٤٢٥ دولار، مراجعة الخطة ٤٠٥ دولار، المطبخ (كوميسيري) ٣٤٠ دولار	يُشترط وجودها	يجوز أن يُشترط وجوده*	٥ غالونات على الأقل**	٥ غالونات على الأقل لغسل اليدين، إضافة إلى مقدار ملء مغسلة مؤلفة من ٣ أحواض ملرتين**	الدرجة ٤

*قد يُشترط حسب الاعتبارات التشغيلية. تحدّث مع ممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة في إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه للحصول على مزيد من المعلومات.

**يعتمد على الاعتبارات التشغيلية ومدى توفر مرافق مياه الشرب ومياه الصرف في الموقع. تحدّث مع ممثل مراجعة خطط الوحدات المتنقلة في إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه للحصول على مزيد من المعلومات.

***قد تنطبق اشتراطات المعدات والمنشآت بناءً على طبيعة المأكولات التي تؤدّ تحضيرها وتقديرها.

الوكالات التنظيمية الأخرى المعنية بالأمر

الموارد

للأرضية ومواصفات العمليات المعنية بنافذة البيع للزبائن الذين يشترون الأطعمة من سياراتهم.

✓ إذا كنت ترغب وصل عربتك إلى الكهرباء عبر توصيلات دائمة.

*ملاحظة تشترط القواعد السارية للوحدات المتنقلة توصيلات ثابتة لكي يسهل فكها ضمن المعقول وفقاً للاشتراط الذي يحتم أن تكون العربة قادرة على التحرك من مكان توقيفها بسهولة. إذا كان يمكن لكهربائي أو سمكري فك هذه التوصيلات في غضون فترة قصيرة من الوقت (كضفيرة من التوصيلات الكهربائية)، فهذا يعني أن ذلك يستوفي بمتطلبات الاشتراط.

Revenue Bureau

رقم الهاتف: 503.823.5157

كل من لديه عمل تجاري في مدينة بورتلاند عليه أن يسجل عمله في مصلحة الإيرادات لمدينة بورتلاند (City of Portland Revenue Bureau). وبناءً على حجم عملك التجاري وعوامل أخرى فيجوز أن تكون مؤهلاً لدفع ضريبة. علماً إنه لا يفرض على كل عمل تجاري أن يدفع هذه الضريبة. يجب عليك الاتصال بـ Revenue Bureau لترى إذا كان عملك التجاري مؤهلاً لذلك. وإذا كنت تعمل خارج مدينة بورتلاند، فأحرص على الاتصال بتلك المدينة للاستفسار عن عملية التسجيل لعمل تجاري.

Bureau of Transportation (PBOT)

رقم الهاتف: 503.823.5185

إذا كان أي جزء من عربتك (السلام أو الأبواب المتأرجحه أو منطقة القعود) سيتعدى على "حق المرور العام" (رصيف أو طريق أو غير ذلك من ممرات النقل العام)، فيُشترط عندها الحصول على إذن خصوصي لذلك. يجب عليك الاتصال بمكتب النقل والمواصلات لمدينة بورتلاند (Portland Bureau of Transportation) لترى إذا كان يُشترط على عملك الحصول على إذن بشأن حق المرور العام.

تُسرَد أدناه قائمة بأسماء الوكالات المنفصلة عن مقاطعة مولتنومه التي قد يكون لها اشتراطاتها بشأن عمل وحدات الطعام المتنقلة. رغم أن هدفنا لهذه القائمة أن تكون شاملة، فلا يخلو الأمر من وجود جهات أخرى يتوجب الاتصال بها. يجب عليك أن تقرأ هذه الصفحات بتأني لكي تحدد أي وكالة معنية بالأمر. وإذا كنت غير متأكد، فعليك أن تتصل بتلك الوكالة مباشرة لتسأل المعنيين فيها عن ذلك - وإذا لم تقم بالاتصال بالوكالة الصحيحة قبل بدء العمل على عملية، فمن المحتمل أن تكون النتيجة مكلفة وتستغرق وقتاً طويلاً. تقع المسؤولية على عاتقك لتأمين عملية خدمة طعام ممثلة بكافة القوانين والأنظمة المحلية السارية المفعل.

بذلنا قصارى جهودنا لصيانة معلومات الاتصال في هذه القائمة. ومع ذلك، فيجوز أن تغيرت بعض المعلومات منذ نشرها.

وكالات مدينة بورتلاند

Bureau of Development Services (BDS)

رقم الهاتف: 503.823.7526

تتولى هذه الوكالة مسؤولية الأوجه التنظيمية لبيع الأطعمة على العربات المتنقلة بشأن تقسيم المناطق والهياكل الجاهزة وإعطاء الإذن بشأن التوصيلات الكهربائية الثابتة لهذه العربات.

ينبغي عليك الاتصال بمكتب خدمات التنمية (Development Services) لتحديد إذا كانت أي من العمليات أو الإجازات مشترط الحصول عليها، ولكن يجب عليك أن تتصل بالمكتب في الحالات التالية:

✓ إذا كنت تود أن تباع في موقع جديد أو أنك غير متأكد إذا كان موقعك الحالي يحظى بموافقة للاستخدام التجاري. يجب أن تكون مواقع البيع في منطقة تسمح المبيعات الجزئية واستخدامات الخدمات. هناك اشتراطات أخرى للموقع، كالأرض المعبّدة والتصريف الملائم

الوكالات التنظيمية الأخرى المعنية بالأمر

الموارد

Bureau of Planning and Sustainability

(التدوير وسماد الكومبوست)

رقم الهاتف: 503.823.7700

المكتب المعني بشؤون التخطيط والاستدامة (Bureau of Planning) هو نقطة الاتصال الرئيسية لأسئلتك المتعلقة بالقمامة والتدوير وسماد الكومبوست في مدينة بورتلاند. إذا كان لديك أسئلة حول هذه الاشتراطات أو الخدمات المتوفرة في هذا الشأن، فعليك الاتصال بهذه الوكالة.

معلومات الاتصال ببلديات محلية أخرى

(البلديات الواقعة داخل مقاطعة مولتنومه)

إذا كنت تنوي البيع ضمن مدينة بورتلاند، فيجب عليك أن تحصل على رخصة من إدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه وأي إجازات أخرى لازمة من مدينة بورتلاند. وإذا كنت تنوي أن تشغل وحدتك المتنقلة أو مطبخك (كوميسيري) المرخص به ضمن حدود غراشام أو فيرفيو أو تراوتديل أو مايوود بارك أو وود فيلدج، فلا يزال يتطلب منك أن تستحصل على رخصة خدمة الطعام من مقاطعة مولتنومه. قد تسري قواعد محلية أخرى من الإطفاء والسمكرة والضريبة وأنظمة أخرى. تقع المسؤولية على عاتقك للاتصال بالوكالات التالية لتحديد إذا كانت أي من القواعد المحلية قد تسري على عمليات أعمالك.

Fire and Rescue (Fire Marshal)

رقم الهاتف: 503.823.3700

يتولى مكتب الإطفاء والإنقاذ لمدينة بورتلاند (City of Portland Bureau of Fire and Rescue) مسؤولية تنظيم الهياكل المؤقتة (كالخيم) وتصاميم أنظمة دواخين التهوية المخمّدة للحرائق وأنظمة اسطوانات غاز البروين المتواجدة في العربات المتنقلة وحولها. يجب الاتصال بـ Bureau of Fire and Rescue خلال مرحلة التخطيط لعملك لكي تحدد ماهية الإجازات وعناصر التصميم اللازمة التي تتطلبها. وإذا كنت تخطط أن يكون عملك خارج مدينة بورتلاند، فأحرص على الاتصال بتلك المدينة أو البلدية لهذا الشأن.

Water Bureau

رقم الهاتف: 503.823.7770

إذا كنت تنوي وصل عربتك مباشرة بشبكة مياه مصلحة بورتلاند أو تودّ الاستفسار عن توصيل الماء إلى عربتك، فعليك الاتصال بمصلحة مياه مدينة بورتلاند (City of Portland Water Bureau). يتشابه عدد كبير من أنظمة مصلحة مياه المدينة مع مصلحة مياه المقاطعة، كاشتراط وجود مجموعة صمام مزدوج مانع للتدفق الرجوعي المصمم لمنع رجوع المياه الملوثة إلى إمدادات المياه العامة. هام: Water Bureau هو المكان الذي عليك الاتصال به لعمل الاتصالات المباشرة بإمدادات المياه العامة. إذا كان لديك أسئلة حول اشتراطات خزانات المياه على وحدتك، فعليك الاتصال بإدارة الصحة لمقاطعة مولتنومه. وإذا كنت تخطط أن يكون عملك خارج مدينة بورتلاند، فأحرص على الاتصال بتلك المدينة أو البلدية لتحديد الانظمة والقواعد المحلية التي ستسري على عملك.

City of Wood Village

الاستعلامات العامة:

503.667.6211

City of Maywood Park

الاستعلامات العامة:

503.255.9805

City of Troutdale

الاستعلامات العامة:

503.665.5175

City of Fairview

الاستعلامات العامة:

503.665.7929

City of Gresham

خدمات التراخيص والإجازات:

503.618.2845

وكالات أخرى في ولاية أوريغون

Oregon Liquor Control Commission (OLCC)

رقم الهاتف: 503.872.5000

إذا كنت تنوي بيع الكحول، فيجب عليك الاتصال بهيئة ضبط الكحول لولاية أوريغون (OLCC) للاستفسار عن رخصة بيع الكحول. إضافة إلى رخصة بيع الكحول، يُشترط أيضاً الحصول على إجازة خدمة الكحول لكل عامل في منشأتك الذي سيقوم بخلط الكحول أو تقديمها أو بيعها.

Oregon Occupational Safety and Health Administration (OR-OSHA)

الموقع الإلكتروني: www.orosha.org

إن مصلحة السلامة والصحة المهنية لولاية أوريغون (OR-OSHA) هي فرع من وكالة فيدرالية تتولى شؤون تنظيم معايير معينة للصحة والسلامة في مكان العمل. قد تؤثر هذه المعايير على طريقة استخدامك لموظفيك. لكي تتأكد أن عملك التجاري يتماشى مع المعايير الجارية، عليك الاتصال Oregon Occupational Safety & Health Administration.

Department of Environmental Quality (DEQ)

رقم الهاتف: 503.229.5696

تتولى إدارة النوعية البيئية (DEQ) لولاية أوريغون مسؤولية تنظيم تصريف المياه الرمادية (مياه الصرف الخالية من الفضلات القذرة). يجب أن يقوم كل أصحاب الوحدات المتنقلة في مقاطعة مولتنومه بتعبئة اتفاق مياه الصرف بشكل كامل وتوقيعه، فهذا الاتفاق يحدد الطريقة المعتمدة لتصريف مياه الصرف. وينبغي عليك الاتصال بـ DEQ عند الاستفسار عن المتعهدين المعتمدين لنقل وتفريغ مياه الصرف أو إذا كنت تود التبليغ عن أي تفريغ غير قانوني لمياه الصرف. لكافة الأمور الأخرى المتعلقة بمياه الصرف، يجب الاتصال بمكتب الخدمات البيئية لمدينة بورتلاند (City of Portland Bureau of Environmental Services).

Oregon Department of Transportation (ODOT)

رقم الهاتف: 888.275.6368

تتولى إدارة النقل والمواصلات لولاية أوريغون (ODOT) مسؤولية الموافقة على تصميم المركبات فيما يتعلق بشكل قانوني على الطرق العامة. يجب أن تكون عربتك قادرة على التحرك في كافة الأوقات ويجب أن لا يُشترط استحصال إجازة استعمال خاص من إدارة النقل والمواصلات لولاية أوريغون لعمل ذلك. وقبل شراء الوحدة، ينبغي عليك الاتصال بإدارة النقل والمواصلات لولاية أوريغون لتتأكد أن الوحدة ستمثل مع قوانين النقل السارية في الولاية. وتذكر، إذا كانت عربتك تتطلب إلى إجازة استعمال خاص لكي تتحرك، فلا يجوز ترخيصها كوحدة طعام متنقلة في مقاطعة مولتنومه.

تبيد الدهون والزيوت والشحوم (FOG) على نحو صحيح

يحمي التخلص من الدهون والزيوت والشحوم والمياه الرمادية على نحو صحيح كل من شبكة مجاري بورتلاند والبيئة. يمكن أن تتراكم الدهون والزيوت والشحوم على بعضها وتسبب أنابيب المجاري بشكل كامل. ويمكن أن يسبب هذا مشاكل صيانة صعبة وباهظة الثمن لكل من المدينة وأصحاب الممتلكات الخاصة. إن أنابيب المجاري المسدودة قادرة على أن تسبب رجوع مياه الصرف الصحي إلى داخل البيوت والمحلات التجارية، أو تؤدي إلى طفحها وتدفعها على الشوارع وجدول المياه.

يمكن لوحدة الطعام المتنقلة التخلص من مياهها الرمادية على نحو سليم في ثلاث طرق:

- ١) التخلص من كافة المياه الرمادية عن طريق وضعها في حاوية إعادة التدوير في مكان تواجد الوحدة.
- ٢) التخلص من كافة المياه الرمادية عن طريق تمريرها بمصيدة معترضة للشحوم في مكان تواجد الوحدة.
- ٣) التعاقد مع متعهد معتمد لإزالة المياه الرمادية من وحدتك المتنقلة.

لا تدلق أبداً الدهون والزيوت والشحوم أو المياه الرمادية في مصرف مكان موقف للسيارات أو مصرف الشارع.

إن موظفي المدينة موجودون لمساعدة أصحاب وحدات الطعام المتنقلة على اعتماد ممارسات تخفض من تفريغ الدهون والزيوت والشحوم وفضلات الطعام في المجاري والبيئة. يُرجى م هاتفنا على الرقم 503-823-7093 أو مراسلتنا على البريد الإلكتروني التالي cutfog@portlandoregon.gov بشأن أي أسئلة قد تكون لديك حول التصريف الصحيح للدهون والزيوت والشحوم والمياه الرمادية.

مراجعة خطط التنمية

يقوم فريق مراجعة الوقاية من التلوث (Pollution Prevention Review Team) بمراجعة خطط التنمية لأجل تسهيل تنمية المشاريع الصناعية والتجارية ومشاريع تنمية المواقع. تحدد عملية المراجعة مشاريع التنمية الجديدة والقائمة التي تخضع إلى أنظمة المعالجة السابقة الصناعية ومياه الأمطار، والقواعد الإدارية المعنية بتبيد الدهون والزيوت والشحوم،



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND

working for clean rivers

ومدونة قواعد المدينة، وتنفذ ضوابط المصادر الهيكلية كما يحدده كتيّب تدير شؤون مياه الأمطار (Stormwater Management Manual: SWMM) لمدينة بورتلاند.

عندما تتواجد وحدة طعام متنقلة أو وحدات متنقلة في مكان واحد (حظيرة)، اختر موقعاً وابدأ تصميم المخططات والتحسينات، فقد تسري اشتراطات معينة من مدونة قواعد المدينة على اقتراح التصميم. يتطلب أن يحصل التصميم والتحسينات على إجازة بها من خلال عملية طلب مراجعة التنمية (Development Review: DR) التابع للمدينة.

- يجب أن تستوفي نواحي الفضلات الصلبة وإعادة التدوير الشروط المعنية في كتيّب تدير شؤون مياه الأمطار (SWMM).
- يجب أن تستوفي نواحي تخزين المياه الرمادية الشروط المعنية بتخزين السوائل في كتيّب تدير شؤون مياه الأمطار (SWMM).
- بناءً على متطلبات التصميم، فقد يُشترط التخلّص من المياه الرمادية في شبكة مجاري المدينة البني الهيكلية وأجهزة التحكم والرسوم التالية: محطة تفريغ ومصيدة اعتراض الشحوم وبنية للعينات ورسوم تنمية الشبكة.
- اشتراطات تدير شؤون مياه الأمطار وفقاً لكتيّب تدير شؤون مياه الأمطار (SWMM) للمساحات الجديدة أو المعاد تطويرها التي تبلغ ٥٠٠ قدم مربع أو أكثر أو التوصيلات الجديدة التي تنقل مياه الإطارات إلى شبكة مجاري مياه أمطار المدينة.

يُرجى الاتصال بـ Pollution Prevention Plan Review Team على رقم الهاتف 503-823-7122 حول أي سؤال قد يكون لديك حول عملية الترخيص وماهية القواعد التي ستسري على اقتراحك.

الحماية من التسرّبات واستجابة المواطنين

يحقق قسم الحماية من التسرّبات واستجابة المواطنين (Spill Protection and Citizen Response: SPCR) للخدمات البيئية في شؤون التلوّث الداخل إلى شبكة مجاري بورتلاند أو الخارج منها أو الذي يهددها. عندما يقوم أحد بتفريغ مياه رمادية في مصرف مياه الأمطار أو تُكتشف إفرازات غريبة الشكل خارجة من أنبوب إلى النهر، أو مياه وفضلات المجاري الخارجة من حفرة اصطناعية، كل هذه الأمور تحقق في وقائعها SPCR .

يرصد موظفو SPCR الخط الساخن للشكاوى على مدار ساعات اليوم وطوال أيام السنة. يجابو طاقم الموظفين على الخط الساخن أثناء ساعات دوام العمل. وبعد ساعات دوام العمل وخلال أيام السبت والأحد، يستطيع المهاتفون ترك رسالة صوتية وسيقوم المسؤول المناوب الذي يقوم بمراقبة مكالمات الخط الساخن بردّ المكالمة في غضون نصف ساعة. للتبليغ عن وقوع تلوّث أو للاستفسار عن أمور بيئية، يرجى مهاتفه الخط الساخن على الرقم 503-823-7180 أو المراسلة عبر البريد الإلكتروني besdutyofficer@portlandoregon.gov



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

وحدة الطعام المتنقلة نموذج اشتراطات المرحاض



هاتف (503) 988-3400
فاكس (503) 988-4041
mchealthinspect.org

Multnomah County Environmental Health
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

رقم المنشأة وحدة الطعام المتنقلة/MOBILE FOOD UNIT: رقم المنشأة/FACTILITY NUMBER: _____

رقم هاتف/Phone Number: _____: Location/المكان
(المدينة/City) (Street address/عنوان الشارع)

_____ Days of Week/Dates the Location will be Used/أيام الأسبوع أو التواريخ التي سيستخدم فيها المكان/المكان (at this location) ساعات دوام العمل (في هذا المكان)

_____ Name of Mobile Food Unit Owner (printed)/اسم صاحب وحدة الطعام المتنقلة (تكتب بحروف كبيرة وواضحة) اسم صاحب وحدة الطعام المتنقلة (التوقيع)/Mobile Food Unit Owner (signature) التاريخ/Date

يجب أن تخلص وحدات الطعام المتنقلة من مياه الصرف وفقاً لقواعد البلدية داخل المدينة التي تعمل الوحدة فيها. يرجى الاتصال بالمدينة لكي تتأكد أنك مممثل مع هذه الاشتراطات. سيكون عدم تصريف مياه الصرف على نحو صحيح أساساً لإغلاق عمل وحدة الطعام المتنقلة.

Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to ensure you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.

موقع مرافق المرحاض/RESTROOM FACILITIES/ : _____ NAME OF RESTROOM LOCATION/اسم مكان المرحاض
العنوان/Address: _____

رقم الهاتف/Phone Number: _____ المدينة/City: _____

_____ Hours that Restroom is available for use/الأوقات التي يكون المرحاض متوفراً للاستخدام

إعطاء الإذن لاستخدام مرافق المرحاض/RESTROOM FACILITIES

الأوقات التي يكون المرحاض متوفراً للاستخدام
Printed Name of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use

التاريخ/Date
توقيع اسم الشخص الذي يعطي الإذن لوحدة الطعام المتنقلة لاستخدام مرافق المرحاض
Signature of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use

القانون المعني بالمراجيح

6-402.11 الراحة وسهولة الوصول:
(هـ) فيما يتعلق بوحدات الطعام المتنقلة:

- (1) لا تسري مرافق المراحيض الموجودة على متن الوحدة على معظم وحدات الطعام المتنقلة. إذا لم تكن الوحدة مجهزة بمرحاض، فيجب على وحدة الطعام المتنقلة أن تعمل ضمن مسافة ربع ميل أو ما يستغرق مدة خمس دقائق سيراً على الأقدام لمرافق مرحاض يمكن الوصول إليه. ستُغشى من هذه القاعدة وحدات الطعام المتنقلة التي تعمل على مسار معين والتي لا تتوقف عند مكان ثابت لأكثر من ساعتين خلال يوم عمل.
- (2) وحدات الطعام المتنقلة التي لا يوجد مرافق مرحاض على متنها تحت الفقرة (1) من هذه القاعدة يجب أن يكون لديها مرافق مرحاض يستطيع الموظفون الوصول إليها خلال كافة ساعات العمل. يجب أن يكون في مرافق المرحاض نظاماً لغسل اليدين يزود مياه شرب جارية ساخنة جداً وباردة وتستوفي الاشتراطات التالية للفقرات الجزئية التالية 6-301.11 و6-301.12 و6-301.20 و6-301.11 و6-302.11 من القاعدة الإدارية لولاية أوريغون OAR 333-150-0000. يجوز للموظفين أن يستخدموا مرحاضاً موجوداً في منزل خاص لأجل استيفاء هذا الاشتراط.



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

وحدة الطعام المتنقلة فوزج تصريف مياه الصرف



هاتف (503) 988-3400
فاكس (503) 988-4041
mchealthinspect.org

Multnomah County Environmental Health
847 NE 19th Avenue, Suite 350
Portland, Oregon 97232

رقم منشأة وحدة الطعام المتنقلة: MOBILE FOOD UNIT/رقم المنشأة/FACILITY NUMBER:

المكان/location: رقم هاتف/Phone Number (البلدية/City)

أيام الأسبوع أو التواريخ التي سيستخدم فيها المكان/Location will be Used/Days of Week/Dates the Location will be Used:

ساعات دوام العمل (في هذا المكان)/(at this location) Business Hours

اسم صاحب وحدة الطعام المتنقلة (اكتب بحروف كبيرة وواضحة)/(printed) Name of Mobile Food Unit Owner

صاحب وحدة الطعام المتنقلة (التوقيع)/(signature) Mobile Food Unit Owner التاريخ/Date

يجب أن تتخلص وحدات الطعام المتنقلة من مياه الصرف وفقاً لوائح البلدية داخل المدينة التي تعمل الوحدة فيها. يرجى الاتصال بالمدينة لكي تتأكد أنك ممثل مع هذه الاشتراطات. سيكون عدم تصريف مياه الصرف على نحو صحيح أساساً لإغلاق عمل وحدة الطعام المتنقلة.

Mobile Food Units must dispose their wastewater according to municipal rules within the city they operate. Please contact the city to ensure you are in compliance with their requirements. Failure to dispose of wastewater correctly is grounds for closure.

مكان موقع تصريف مياه الصرف/LOCATION OF WASTEWATER DISPOSAL SITE

المكان/Location

العنوان/Address

المدينة/City رقم الهاتف/Phone Number

-أو/OR-

اسم الشركة التي يتم استخدامها لنقل مياه الصرف/COMPANY USED FOR HAULING WASTEWATER

رقم الهاتف/Phone

توقيع ممثل شركة نقل مياه الصرف/Signature of Person Authorizing Mobile Food Unit Restroom Facilities Use

التاريخ/Date

القوانين المعنية بمياه الصرف

5-402.12 مصيدة الشحوم.

عند استخدام مصيدة الشحوم، يجب أن يكون موقعها سهل الوصول إليه لتطبيقها.

5-402.13 نقل مياه الصرف.

يجب أن تُنقل مياه الصرف إلى نقطة التخلص عبر نظام مياه صرف صحي معتمد أو أي نظام آخر، بما في ذلك استخدام مركبات نقل مياه الصرف وخزانات احتباس الفضلات والمضخات والآليات والخراطيم والتوصيلات التي يتم إنشاؤها وصيانتها وتشغيلها وفقاً للقانون.

5-402.14 إزالة فضلات مؤسسة الطعام المتنقلة

ينبغي إزالة مياه الصرف الصحي وفضلات السوائل الأخرى من مؤسسة الطعام المتنقلة عند منطقة خدمة معتمدة للفضلات أو بواسطة نقل مياه الصرف بطريقة لا تخلق خطراً على الصحة العامة أو ارتفاعاً.

(أ) يجوز لوحدة الطعام المتنقلة التي لا تولد إلا فضلات مياه روائية أن تحصل هكذا فضلات إلى مكان تصريف معين معتمد من قبل هيئة تنظيمية.
(ب) يجب أن تكون حاوية نقل الفضلات مصممة ومعدّة لتسرع وتقلل المياه الروادية دون تسريبات أو انسكاب منها وأن لا تتجاوز سعتها الـ ٢٠ غالون.

