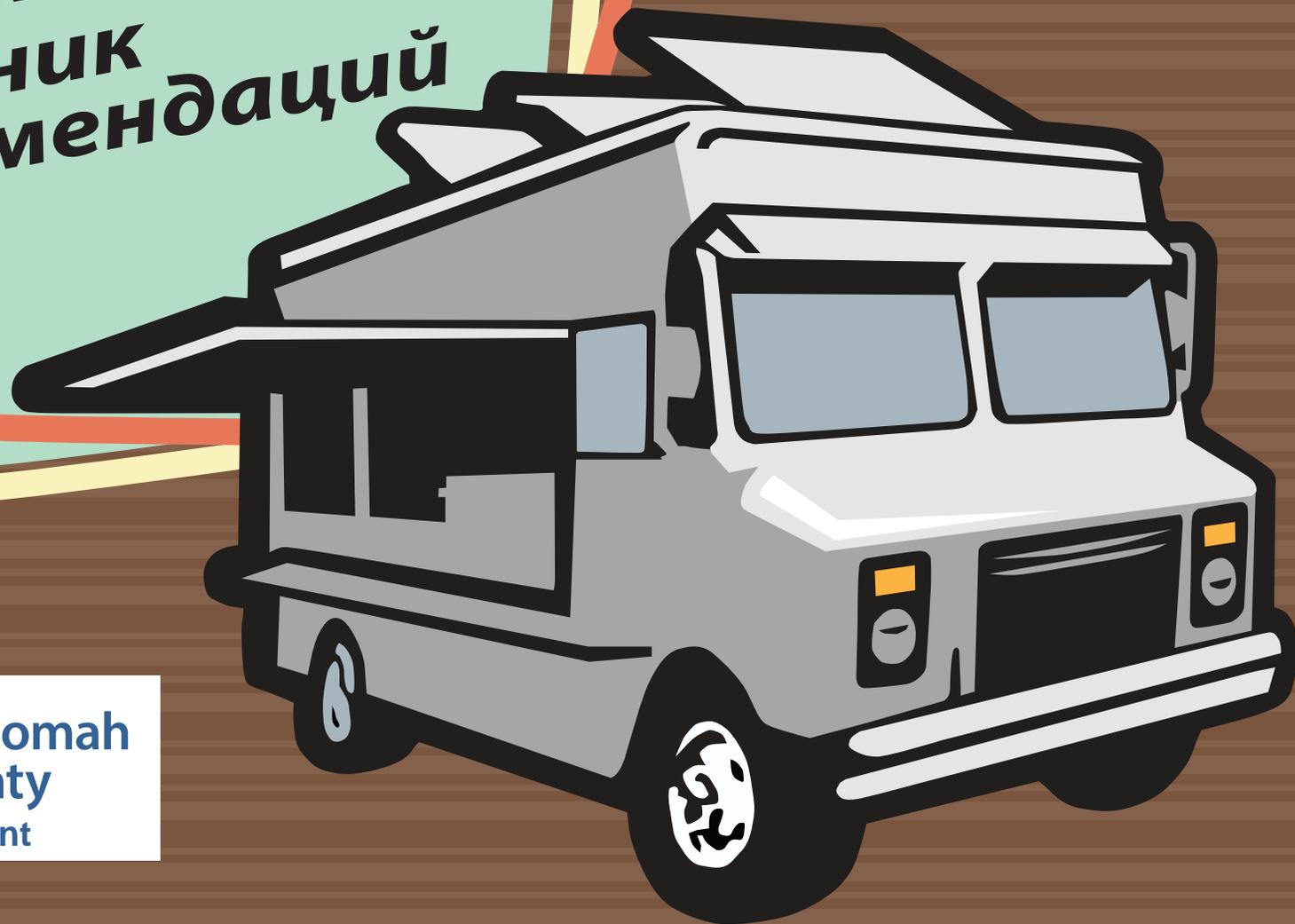


ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПУНКТЫ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
**Сборник
рекомендаций**



**Multnomah
County**
Health Department

Содержание

Введение	3
История передвижных торговых точек в округе Малтнома	3
Определения.....	4
Класс 1 Технические характеристики передвижного пункта общественного питания.....	6
Класс 2 Технические характеристики передвижного пункта общественного питания	8
Класс 3 Технические характеристики передвижного пункта общественного питания	10
Класс 4 Технические характеристики передвижного пункта общественного питания	12
Порядок подачи заявления	14
Часто задаваемые вопросы.....	15
Технические характеристики передвижного пункта общественного питания по классу	20
Другие органы государственного регулирования и контроля, представляющие интерес/ресурсы	21
Город Портленд/Экологическая служба (BES) - Программа «Cut Through the FOG»	24
Соглашение о пользовании туалетом для работников передвижного пункта общественного питания.....	28
Бланк соглашения об отведении сточных вод для передвижного пункта общественного питания	29

Введение

Представляем вашему вниманию Сборник рекомендаций для владельцев передвижных пунктов общественного питания, составленный отделом санитарно-гигиенического контроля за состоянием окружающей среды округа Малтнома. Это руководство предназначено для помощи существующим и потенциальным владельцам передвижных пунктов общественного питания в процессе открытия и работы коммерческого предприятия по обеспечению общественного питания.

Создание этого документа стало возможным частично, благодаря субсидии, предоставленной Управлением по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов США (FDA), практическому применению Системы анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) органами контроля, надзора и регулирования, работниками передвижных пунктов общественного питания и общественностью.

Уличная торговля продуктами питания в округе Малтнома, включая кофейные киоски, где можно приобрести кофе, не выходя из машины, тележки для продажи булочек с горячей сосиской, автокафе и передвижные пункты общественного питания, известна разнообразием названий, объёмов, меню и сложности. Мы будем называть их передвижными пунктами общественного питания или автокафе в этом руководстве.

Когда речь заходит о безопасности пищевых продуктов, все передвижные пункты общественного питания должны следовать одинаковым правилам в соответствии с законом штата Орегон. Кодекс законов о продуктах питания штата Орегон основывается на руководящих принципах, разработанных Управлением по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов США (FDA). В основу создания и исполнения этих законов положено в первую очередь стремление обеспечить защиту и безопасность здоровья населения.

Хотя информация, содержащаяся в этом руководстве, в основном касается правил и норм, мы также предлагаем рекомендации общего характера относительно организации и ведении своего дела эффективным и безопасным способом. Мы составили это руководство с целью помочь вам на всех ступенях процесса организации вашего дела, начиная с зарождения идеи о приобретении передвижного пункта до организации ежедневной работы вашей торговой точки общественного питания. Мы надеемся, что это руководство окажется полезным для вас.

Мы приложим все усилия для точного изложения информации в данном руководстве. Однако нормы и правила могут изменяться.

История передвижных торговых точек в округе Малтнома

Тележки-автокафе появились в сфере ресторанного бизнеса в Портленде в начале 1990-х годов и были представлены преимущественно в виде грузовичков для обеспечения общественным питанием и кофейными киосками, в которых можно приобрести кофе, не выходя из машины. К середине 90-х годов насчитывалось около 100 лицензированных передвижных пунктов общественного питания, работающих в округе Малтнома. Как правило, более низкие накладные расходы по сравнению с традиционными знакомыми всем ресторанами стали причиной того, что тележки-автокафе стали известными в качестве способа, требующего гораздо меньших затрат для продажи еды населению. Жители Портленда приняли с распростёртыми объятиями уникальную ситуацию в сфере общественного питания в виде тележек-автокафе, и популярность передвижных пунктов общественного питания продолжала расти. В то время, как стремительный рост тележек-автокафе открыл захватывающие возможности для создания своего дела, он явился причиной возникновения некоторых нормативно-правовых проблем для местных органов здравоохранения.

Определения

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Любое транспортное средство на своём ходу или, передвигаемое каким-либо иным способом по пешеходному тротуару, улице или автостраде и приспособленное для приготовления пищи, её обработки или модификации, или используемое для продажи и раздачи продуктов питания непосредственно конечному потребителю.

КЛАССИФИКАЦИИ

Тележки-автокафе относятся к одной из четырех категорий передвижных пунктов общественного питания в зависимости от размера, типа обработки пищевых продуктов и оснащённости оборудованием. Классификации представляют собой способ группировки тележек-автокафе на категории, в соответствии с которыми возможно установить требования по контролю за качеством пищи.

ПИЩЕБЛОК

Пищевые блок представляет собой лицензированную кухню, которая отвечает всем требованиям отдела здравоохранения для, приготовления, тепловой обработки, хранения пищевых продуктов и готовой пищи. Регулярно проводятся инспекции этих кухонь, которые, как правило, оснащены оборудованием рыночной категории.

РАСФАСОВАННАЯ ЕДА

Это продукты, которые завёрнуты в прочную, непроницаемую обертку. К расфасованным продуктам питания относятся пищевые продукты, обработанные и герметически запечатанные на коммерческом предприятии, а также продукты питания, обработанные и запечатанные в лицензированном пищевом блоке в соответствии с правилами и нормативными актами управления здравоохранения.

Правила санитарии продуктов питания, предназначенные для ресторанов, не были полностью применимы к работе передвижных пунктов общественного питания. Кроме того, в эти правила не были включены компоненты функционирования передвижных пунктов общественного питания, такие как требования, предъявляемые к питьевой и бытовой сточной воде, туалетам и приспособлениям для мытья рук, а также к физической обстановке и оборудованию, таким как место для приготовления пищи и оборудование для мытья посуды. Признавая это, местные работники здравоохранения сформировали рабочую группу, поддерживающую партнерские отношения с законодателями штата и другими заинтересованными сторонами, в целях выявления конкретных потребностей передвижных пунктов общественного питания и выработки правил и нормативных актов для их удовлетворения. Это был ценный процесс, поскольку он позволил правительству определить актуальные вопросы общественного здравоохранения, существующие в сфере передвижного общественного питания, на основе наблюдаемых трудностей их функционирования. Кроме того, рабочая группа привлекала к сотрудничеству владельцев существующих передвижных пунктов общественного питания, обращаясь к ним за советом относительно порядка разработки правил.

СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ

Продукты, вероятность порчи которых в относительно короткий промежуток времени велика, если их не подвергнуть обработке или использовать. К скоропортящимся продуктам относятся большинство видов мяса, сыры, приготовленные продукты и напитки, которые не были обработаны таким образом, который делает их пригодными для длительного хранения.

ПИТЬЕВАЯ ВОДА

Питьевая вода является водой, пригодной для питья. Питьевая вода должна собираться, перевозиться и храниться безопасным образом. Питьевая вода необходима для мытья рук.

БЫТОВАЯ СЕРАЯ СТОЧНАЯ ВОДА/СТОЧНАЯ ВОДА

Бытовая серая сточная вода и сточные воды используются как взаимозаменяемые для описания отработанной воды, образующейся в результате использования умывальников для рук, моек для приготовления пищи, мытья посуды и обработки продуктов питания. Бытовая сточная вода должна собираться, храниться и отводиться в порядке, утвержденном отделом здравоохранения и органами городского управления.

СТОЯНКА АВТОКАФЕ

Термин для обозначения стоянки автомобилей или других площадок, арендуемых несколькими передвижными пунктами общественного питания. Стоянки автокафе, как правило, оснащены оборудованием для сбора мусора, электрооборудованием и системой отвода и сбора сточных вод для удовлетворения потребностей передвижных пунктов общественного питания.

СКЛАД

Какое-либо строение или сарай, отдельный от вашего передвижного пункта, используемый для хранения продуктов питания и товаров, связанных с питанием.

В 1997 году участие общественности в этом процессе привело к тому, что рабочая группа по вопросам передвижных пунктов общественного питания должна была внести поправки в правила их работы. Одно из наиболее важных решений заключалось в том, что тележкам-автокафе более не требовалось ежедневно возвращаться на операционную базу (место для чистки, пополнения расходных материалов и безопасного их хранения). В соответствии с новыми правилами они могут оставаться на ночь в зоне общественного питания при условии, что они все еще остаются «на ходу» и могут быть перемещены в другое место. К дополнительным изменениям правил относится учреждение четырех классов передвижных пунктов общественного питания на основании степени их эксплуатационной сложности. Интерес к передвижным торговым точкам общественного питания в Портленде продолжает расти, как и их число. К 2000 году в округе Малтнома насчитывалось более 300 лицензированных передвижных точек общественного питания. По состоянию на конец 2013 года около 800 передвижных пунктов общественного питания получили лицензии округа. По мере того, как возрастало число и разнообразие передвижных пунктов общественного питания, соответственно, наблюдался рост ряда проблем, связанных с обеспечением населения безопасными для здоровья продуктами питания.

ПЕРЕДВИЖНЫЕ ПУНКТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 1 Характеристики



**НЕ ТРЕБУЕТСЯ УСТАНОВКИ
ДЛЯ МЫТЬЯ РУК**



**ТОЛЬКО РАСФАСОВАННЫЕ
ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**



Примечание: в округе Малтнома выдаётся крайне ограниченное количество лицензий передвижным пунктам общественного питания класса 1. Эти пункты общественного питания предназначены только для продажи расфасованных пищевых продуктов. Это относится как к коммерчески расфасованным продуктам питания, таким как индивидуально упакованные кексы или йогурт, так и к производимым в лицензированных пищеблоках продуктам питания, которые обработаны, упакованы, маркированы и хранятся в соответствии с правилами и нормами округа и/или штата для предприятий общественного питания. Например, это означает, что продукты должны быть упакованы в прочный, непроницаемый и безвредный для пищевых продуктов материал. Тамале, завернутые исключительно в шелуху от кукурузного початка или банановые листья, не будут считаться соответствующим образом упакованными. Для получения дополнительной информации смотрите правила для передвижных пунктов общественного питания, пищеблоков и складов в штате Орегон на интернет-сайте http://arcweb.sos.state.or.us/pages/rules/oars_300/oar_333/333_162.html



ТИПИЧНЫЕ СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

Тележки для продажи напитков, тележки-кафе с ограниченным набором продуктов питания



РАЗРЕШЁННЫЕ К ПРОДАЖЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

Расфасованные, немодифицированные продукты. Вы не можете подвергать тепловой обработке, разогревать, готовить или компоновать блюда из каких-либо продуктов питания в передвижном пункте общественного питания. Вы можете продавать непортящиеся запечатанные напитки. В этих пунктах общественного питания нельзя подавать лед. Это означает, что вы можете использовать лед для хранения продуктов в холоде, но вы не можете предлагать его покупателям.



ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК:

Отсутствуют. Требование мытья рук не применимо к передвижным пунктам общественного питания класса 1, поскольку контакт незащищённых рук с пищевыми продуктами отсутствует ввиду того, что продукты питания должны быть обязательно упакованы.



ТРЕБОВАНИЯ К ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ:

Отсутствуют.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С Хуанитой



Хуанита является владельцем **передвижного пункта общественного питания класса 1** с лицензией отдела здравоохранения округа Малтнома. Она продает тамале для рабочих верфи во время обеденного перерыва на острове Swan.

У Хуаниты напряженный график работы, который отвечает потребностям ее бизнеса. По воскресеньям она едет в магазин оптовой поставки товаров для ресторанов, чтобы купить мясо, овощи и другие ингредиенты. Она загружает охлажденные продукты в охладитель для сохранения их в холоде в течение 15-ти минут езды от магазина до ее пищеблока. Когда она приезжает в пищеблок, она быстро выгружает продукты из охладителя и помещает их в камерный холодильник, поскольку она знает, что охлажденные продукты должны всегда храниться при температуре 41 градуса по Фаренгейту или ниже.

Каждый день недели Хуанита едет в свой пищеблок, чтобы готовить тамале. Она приезжает рано в 6 утра, чтобы успеть приготовить тамале к обеду. Она компонует тамале и готовит их на пару. Около 10:30 она завершает приготовления пищи и индивидуально упаковывает каждый тамале в обертку из фольги, потому что она знает, что она может продавать только расфасованные продукты в своем передвижном пункте общественного питания класса 1. Затем она загружает тамале в изотермический контейнер и едет на остров Swan Island. Она продает тамале в течение обеденного времени до 2-х часов дня. Если она не продает их все, она забирает их домой к своей семье или выбрасывает их, потому что она знает, что она не может продавать их населению после того, как они находились при температуре ниже 135 градусов по Фаренгейту в течение 4-х часов. Это фактор времени, который она должна принимать во внимание в соответствии с соглашением по контролю безопасности продуктов питания для здоровья населения, которое хранится в её деле в администрации округа.

Хуанита может воспользоваться при необходимости туалетом местного коммерческого предприятия, находящегося в нескольких минутах ходьбы от места ее торговли тамале. В хранящемся в её деле подписанном ею соглашении с отделом здравоохранения предусмотрено, что она имеет доступ к ванной комнате с теплой водой, мылом и бумажными полотенцами для мытья рук. Хуанита знает, что мытье рук дважды очень важно для предупреждения заболеваний и обеспечения безопасности продуктов питания, которые она продает своим покупателям.



ТРЕБОВАНИЕ К ПИЩЕБЛОКАМ:

Может потребоваться использование пищеблока, если вы планируете обрабатывать и упаковывать пищевые продукты самостоятельно, потому что вам потребуется утвержденная к использованию, лицензированная кухня.

какой-либо аспект вашей работы требует мытья посуды или кухонной утвари, вы должны пользоваться пищеблоком, в котором мытьё посуды производится соответствующим требованиям методом.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ РАКОВИНЫ:

Не требуются. Все продукты питания должны быть расфасованными для продажи, поэтому требование мытья посуды не является обязательным. Однако, если



ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПА К ТУАЛЕТУ ОБЯЗАТЕЛЬНО:

Да. Вы должны заполнить бланк соглашения о пользовании туалетом, что является составной частью процесса подачи вами заявления на открытие частного коммерческого предприятия.

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 2 *Характеристики*



**РАЗМЕЩЕННАЯ
НЕПОСРЕДСТВЕННО В
ПЕРЕДВИЖНОМ ПУНКТЕ
ПИТАНИЯ УСТАНОВКА
ДЛЯ МЫТЬЯ РУК С 5-Ю
ГАЛЛОНАМИ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ**



**НЕУПАКОВАННЫЕ
ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ,
НЕ ТРЕБУЮЩИЕ
КОМПОНОВКИ ИЛИ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



Как вы можете видеть, передвижные пункты общественного питания класса 2 очень похожи на передвижные пункты класса 1. Основные различия заключаются в требованиях к мытью рук и упаковке.



ТИПИЧНЫЕ СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

Тележки для продажи напитков, тележки-кафе с ограниченным набором продуктов питания



РАЗРЕШЁННЫЕ К ПРОДАЖЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

Все продукты питания разрешены к продаже в соответствии с требованиями, предъявляемыми к передвижным пунктам общественного питания класса 1. Дополнительно: Неупакованные продукты питания разрешены, но вы не можете компоновать, готовить, подвергать термической обработке или разогревать какую-либо пищу в передвижном пункте питания.



ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ РУК:

Требуется иметь запас, как минимум, 5-ти галлонов теплой питьевой воды. Изотермические контейнеры могут быть использованы для поддержания температуры воды на протяжении рабочей смены.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ РАКОВИНЫ:

Не требуется, при условии наличия и доступа к лицензированному пищеблоку с утвержденной к использованию установкой для мытья посуды.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С Билли



Билли является владельцем **передвижного пункта общественного питания класса 2** с лицензией отдела здравоохранения округа Малтнома. Билли продает супы в центре города во время обеденного перерыва.

Билли ездит в свой лицензированный отделом здравоохранения округа Малтнома пищеблок для приготовления своих супов. Когда он покупает ингредиенты, он помнит о необходимости иметь при себе изотермический контейнер для транспортировки холодной пищи, поскольку он знает, что охлажденные продукты должны всегда храниться при температуре 41 градуса по Фаренгейту или ниже. Когда он приезжает в свой пищеблок, он сразу помещает ингредиенты, требующие охлаждения в камерный холодильник. Он достанет продукты из холодильника только тогда, когда он готов приступить к их активному приготовлению.

Билли проводит время в своём пищеблоке два раза в неделю, чтобы приготовить суп. Он готовит свои супы большими порциями, а затем охлаждает их в ледяной бане, используя ледяную палочку, помешивая их время от времени. Он всегда использует температурный зонд для проверки температуры охлаждения. Он знает, что горячие продукты питания с температурой 135 градусов по Фаренгейту должны быть охлаждены до 70 градусов по Фаренгейту в течение 2-х часов, и что при температуре 70 градусов по Фаренгейту они должны быть охлаждены до 41 градуса по Фаренгейту или до более низкой температуры в течение дополнительных 4 часов. Его общее время охлаждения никогда не превышает 6 часов. Он разливает порции охлажденного супа в маленькие контейнеры и маркирует их с указанием срока их пригодности для употребления в пищу в течение 7 дней до помещения их в камерный холодильник.

В те дни, когда Билли продает суп, он едет в свой пищеблок и берёт один контейнер каждого вида супа. Он быстро разогревает его на плите, используя свой температурный зонд для того, чтобы убедиться, что температура супа достигает 165 градусов по Фаренгейту. Важно, чтобы его покупатели оставались здоровыми и употребляли безопасную для здоровья пищу. Затем он наливает суп в изотермический контейнер для транспортировки и направляется к своей ручной тележке в центре города для торговли супом. Перед тем, как он покидает пищеблок, он заполняет свой изотермический контейнер для жидкостей 5-ю галлонами горячей воды для своей установки для мытья рук на тележке. Он наполняет бак горячей водой, когда он приезжает. Его тележка оснащена насосной системой с ножным приводом, которая обеспечивает возможность мытья рук на месте работы, поскольку механическое оборудование для мытья рук является обязательным требованием для передвижных пунктов общественного питания класса 2 и выше.

Когда Билли прибывает на место расположения своей тележки, он включает стол с паровым подогревом и дает возможность воде нагреться до температуры, как минимум, 150 градусов по Фаренгейту перед разливом своих супов, потому что он хочет убедиться, что они не остыли. Он подаёт горячий суп в течение всего дня. Если он не продает весь свой суп, он забирает его домой к своей семье или выбрасывает его, поскольку он не имеет возможности охладить его должным образом на своей тележке.

Билли может при необходимости пользоваться ванной комнатой местного коммерческого предприятия, находящегося в нескольких минутах ходьбы от того места, где он продает суп. В хранящемся в деле Билли подписанном им соглашении с отделом здравоохранения, предусмотрено, что он имеет доступ к ванной комнате с теплой водой, мылом и бумажными полотенцами для мытья рук. Он знает, что мытье рук дважды очень важно для предупреждения заболеваний и обеспечения безопасности продуктов питания, которые он продает своим покупателям.



ТРЕБОВАНИЯ К ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ:

Это будет зависеть от соображений функционирования вашего предприятия, таких как необходимость мытья столовых приборов во время рабочей смены и доступа к пищеблоку для мытья посуды. Если пищеблок не используется, то соответствующее оборудование должно быть установлено в передвижном пункте, где вы можете вымыть, сполоснуть и продезинфицировать посуду установленным способом.

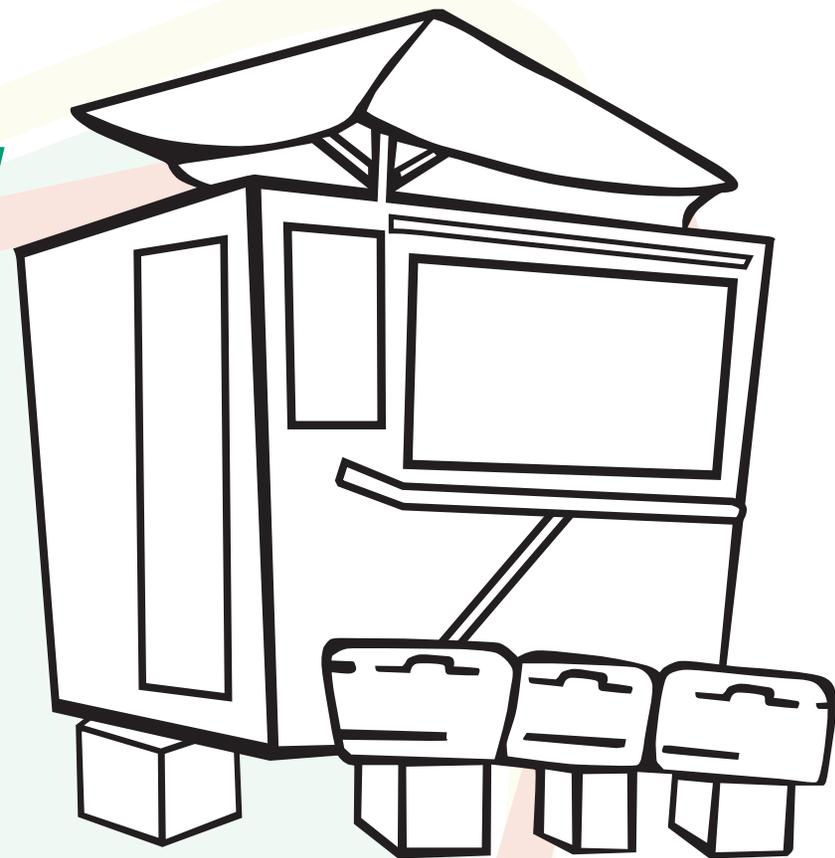


ТРЕБОВАНИЕ К ПИЩЕБЛОКАМ:

Может потребоваться пищеблок. Свяжитесь с представителем комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов общественного питания, если у вас возникнут вопросы по поводу пищеблоков.

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 3 *Характеристики*

**ИЗОТЕРМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ ИСПОЛЗУЮТСЯ
ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ПРИГОТОВЛЕННЫХ
БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ В ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ,
ПОСКОЛЬКУ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРЫХ
БЕЛКОВЫХ ПРОДУКТОВ С САМОГО НАЧАЛА ДО
ИХ ГОТОВНОСТИ К УПОТРЕБЛЕНИЮ В ПИЩУ
НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ПУНКТАХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 3**



ТИПИЧНЫЕ СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

Тележки для продажи напитков, тележки-автокафе с полным комплексом обслуживания



РАЗРЕШЁННЫЕ К ПРОДАЖЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

Все продукты, разрешённые для продажи в передвижных пунктах общественного питания класса 1 и класса 2. Кроме того, в передвижных пунктах общественного питания класса 3 можно готовить и подавать полное меню блюд с ограничением, запрещающим обработку или приготовление в передвижном пункте общественного питания сырых белковых продуктов животного происхождения. Могут применяться дополнительные ограничения с учётом имеющегося оборудования, площади помещения и других соображений, касающихся работы вашего пункта.



ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК:

Требуется иметь запас, как минимум, 5-ти галлонов теплой питьевой воды.



ТРЕБОВАНИЯ К ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ:

Это будет зависеть от соображений функционирования вашего предприятия, таких как необходимость мытья столовых приборов во время рабочей смены и доступа к пищеблоку для мытья посуды. Если пищеблок не используется, то соответствующее оборудование должно быть установлено в передвижном пункте, где вы можете вымыть, сполоснуть и продезинфицировать посуду установленным способом.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С Чень



Чень является владельцем **передвижного пункта общественного питания класса 3** с лицензией отдела здравоохранения округа Малтнома. Чень продает блюда традиционной китайской кухни со своей тележки, которая находится на большой стоянке автокафе в юго-восточной части Портленда.

Чень предлагает полное меню с разнообразием выбора блюд. На стоянке автокафе Чень отсутствует подключение к постоянному источнику воды или очистным сооружениям для отвода сточных вод, поэтому он наполняет свой бак для питьевой воды водой из водопровода при помощи пищевого шланга. Он знает, что его шланг предназначен для использования в процессе приготовления пищи, потому что он белого цвета с голубой полосой. Его бак для питьевой воды может вмещать достаточное количество воды для заполнения его раковины с тремя отсеками для мытья посуды более трех раз, плюс еще 5 галлонов воды для мытья рук, поскольку это является требованием отдела здравоохранения. Чень собирает свою сточную воду в герметический бак, находящийся под его передвижным пунктом общественного питания и платит лицензированному перевозчику за освобождение его от содержимого несколько раз в неделю. В деле Чень в отделе здравоохранения хранится соглашение об отводе отработанной сточной воды, которое свидетельствует о том, что он знаком с требованиями обращения с бытовой сточной водой и выполняет их надлежащим образом. *(Смотрите страницу 25-26)* Он знает, что сточные воды запрещено сливать в ливневые стоки.

Несмотря на то, что у него есть оборудование для мытья посуды в его передвижном пункте общественного питания, Чень должен иметь лицензированный пищеблок с кухней, потому что многие из блюд его меню требуют приготовления сырого мяса до его пригодности для употребления в пищу. Не разрешается приготовление сырого мяса до его пригодности для употребления в пищу в передвижных пунктах общественного питания класса 3, поэтому Чень готовит, охлаждает и хранит своё мясо в холодильнике пищеблока до тех пор, пока не придёт время для его использования. Когда наступает время для использования приготовленного мяса в его передвижном пункте общественного питания, он всегда использует изотермический контейнер для обеспечения охлаждения пищи.

На стоянке автокафе Чень имеется туалет с тёплой водопроводной водой, мылом и бумажными полотенцами. Даже при наличии на стоянке автокафе туалета, он все равно подписал хранящееся в его деле соглашение с отделом здравоохранения, предусматривающее доступ к ванной комнате. Чень знает, что мытье рук дважды очень важно для предупреждения заболеваний и обеспечения безопасности продуктов питания, которые он продает своим покупателям.



ТРЕБОВАНИЕ К ПИЩЕБЛОКАМ:

Для передвижных пунктов общественного питания класса 3 часто требуется наличие пищеблока. Необходимость наличия пищеблока зависит от целого ряда факторов, таких как планировка вашего автокафе, площадь его помещения, оборудование и виды пищи, которые вы готовите и продаете. Поговорите с представителем комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов общественного питания отдела здравоохранения округа Малтнома, если у вас возникнут вопросы по поводу пищеблоков.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ РАКОВИНЫ:

Не требуется, при условии наличия доступа к лицензированному пищеблоку с соответствующими требованиям возможностями для мытья посуды. Если вы не пользуетесь пищеблоком, вами должен быть предусмотрен соответствующий требованиям метод для мытья посуды. Разрешенные методы мытья посуды включают в себя либо использование раковины с тремя отсеками, которая должна быть достаточно большой, чтобы в неё можно было поместить полностью и залить водой вашу самую большую посуду, либо использование коммерческой посудомоечной машины, в которую вы можете поместить ту же самую посуду. Если вы используете раковину с тремя отсеками, в вашем передвижном пункте общественного питания должен находиться достаточный запас питьевой воды, чтобы заполнить все три отсека дважды.

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 4 *Характеристики*



ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ МНОГИХ ПЕРЕДВИЖНЫХ ПУНКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ КЛАССА 4 И СОДЕРЖАЩЕЕСЯ В НИХ ОБОРУДОВАНИЕ ЧАСТО ДАЮТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРЕДЛАГАТЬ ПОКУПАТЕЛЯМ ПОЛНОЕ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕННЫХ И ПОДАВАЕМЫХ К СТОЛУ БЛЮД



ТИПИЧНЫЕ СФЕРЫ ПРИМЕНЕНИЯ:

Тележки для продажи напитков, тележки-автокафе с полным комплексом обслуживания.



РАЗРЕШЁННЫЕ К ПРОДАЖЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

Все продукты, разрешённые для продажи в передвижных пунктах общественного питания класса 1, класса 2 и класса 3. Кроме того, в передвижных пунктах общественного питания класса 4 можно готовить и подавать полное меню блюд. Могут применяться дополнительные ограничения с учётом имеющегося оборудования, площади помещения и других соображений, касающихся работы вашего пункта.



ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ МЫТЬЯ РУК:

Требуется иметь запас, как минимум, 5-ти галлонов теплой питьевой воды.



ТРЕБОВАНИЯ К ПИТЬЕВОЙ ВОДЕ:

Это будет зависеть от соображений функционирования вашего предприятия, таких как необходимость мытья столовых приборов во время рабочей смены и доступа к пищеблоку для мытья посуды. Если пищеблок не используется, то соответствующее оборудование должно быть установлено в передвижном пункте, где вы можете вымыть, сполоснуть и продезинфицировать посуду установленным способом.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С Габи



Габи является владельцем **передвижного пункта общественного питания класса 4** с лицензией отдела здравоохранения округа Малтнома. Габи продает блюда кухни Ближнего Востока на стоянке автокафе в северо-восточной части Портленда.

Габи предлагает полное меню с разнообразием выбора блюд. Стоянка автокафе Габи является одной из самых новых в городе и оснащена большим количеством удобств, таких как подключение к постоянным источникам электроэнергии и питьевой воды, а также установленную на месте стоянки систему удаления сточных вод с приспособлением для отделения жира и масла. Эти факторы представляли важность для Габи при выборе ею места стоянки для её передвижного пункта общественного питания, поскольку она хотела избежать необходимости регулярного заполнения баков для питьевой воды и освобождения содержимого баков для отвода своей отработанной сточной воды. Габи является владельцем полностью укомплектованного передвижного пункта общественного питания класса 4 с достаточной площадью помещения для приготовления пищи и оборудованием, отвечающим ее потребностям, поэтому она не должна иметь пищеблока.

Габи ежедневно готовит почти всю свою пищу. Ей разрешено готовить большие порции риса для охлаждения и подачи к столу в более позднее время, потому что она продемонстрировала отделу здравоохранения, что ее передвижной пункт общественного питания оборудован всем необходимым для охлаждения этого количества риса должным образом. Она следит за уровнем температуры с помощью своего температурного зонда при охлаждении горячей пищи, потому что она знает, что неправильное охлаждение продуктов питания может стать причиной заболеваний. Габи пытается свести к минимуму количество остатка пищи в конце дня, потому что она знает, что, несмотря на то, что у неё есть какое-то место в ее коммерческом холодильнике для охлаждения продуктов питания, этого места не достаточно для охлаждения большого количества пищи. Охлаждение слишком большого количества пищи сразу может привести к повышению температуры в ее холодильнике и повлиять на безопасность для приёма в пищу других продуктов питания в нем.

Стоянка автокафе Габи имеет много удобств, но не имеет туалета на месте. Рядом со стоянкой находится передвижной био-туалет. Габи знает, что она не может пользоваться этим туалетом, потому что в нем нет теплой водопроводной воды, мыла или бумажных полотенец. В нём есть дезинфицирующее средство для рук, но она знает, что оно не было утверждено в качестве средства, замещающего мытьё рук. Таким образом, если Габи необходимо использовать туалет, она ходит в соседнее коммерческое предприятие, с которым она подписала соглашение об использовании туалета. Она знает, что мытьё рук дважды очень важно для предупреждения заболеваний и обеспечения безопасности продуктов питания, которые она продает своим покупателям.



ТРЕБОВАНИЕ К ПИЩЕБЛОКАМ:

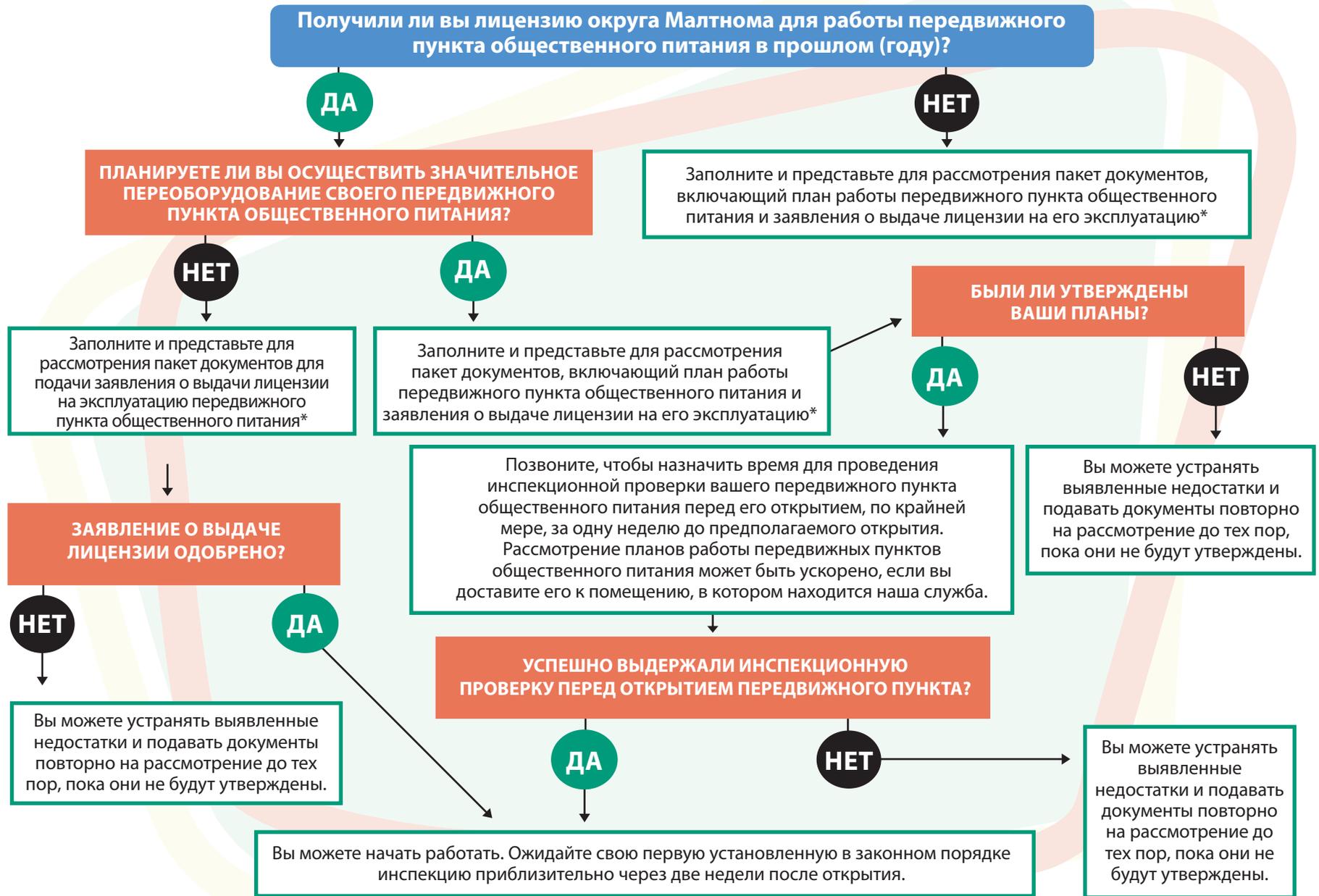
Для передвижных пунктов общественного питания класса 4 может потребоваться наличие пищеблока. Необходимость наличия пищеблока зависит от целого ряда факторов, таких как планировка вашего автокафе, площадь его помещения, оборудование и виды пищи, которые вы готовите и продаете. Поговорите с представителем комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов общественного питания отдела здравоохранения округа Малтнома, если у вас возникнут вопросы по поводу пищеблоков.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ РАКОВИНЫ:

Для всех передвижных пунктов общественного питания класса 4 обязательно наличие раковины с тремя отсеками для мытья посуды или соответствующей требованиям коммерческой посудомоечной машины. Ваша раковина или посудомоечная машина должны быть достаточно большими для помещения в них вашей большой посуды.

ПОРЯДОК ПОДАЧИ ЗАЯВЛЕНИЕ НА ОТКРЫТИЕ ПЕРЕДВИЖНОГО ПУНКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



* Обратите внимание, что в процессе рассмотрения заявления о выдаче лицензии и плана работы могут потребоваться дополнительные меры или предоставление дополнительных документов, таких как разрешение на сбор конструкции из типовых элементов, заключение специалиста по пожарному надзору, документы о регистрации частного коммерческого предприятия и уплате сборов. Смотрите раздел «Другие заинтересованные органы государственного регулирования» и обсудите детали с представителем отдела здравоохранения.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ вопросы

В чем разница между видами передвижных пунктов общественного питания?

Тележки-автокафе обозначаются в соответствии их принадлежностью к определённому классу 1, 2, 3 или 4, в зависимости от ряда факторов, включая габаритные размеры, сложность приготовления и вид пищевых продуктов. Смотрите раздел «Классификации» для получения дополнительной информации.

Могу ли я предоставлять услуги выездного ресторанного обслуживания с использованием моего передвижного пункта общественного питания?

Нет. Согласно существующим правилам не разрешено предоставлять услуги выездного ресторанного обслуживания с использованием передвижного пункта общественного питания.

В каких случаях мне следует уведомлять соответствующую службу округа об изменении характера работы моего передвижного пункта общественного питания?

Поставьте в известность соответствующую службу округа в том случае, если вы вносите значительные изменения в предлагаемое вами меню, если вы перемещаете свой пункт общественного питания с указанного места его работы или если вы планируете закрыть свой передвижной пункт общественного питания.

Что такое пищеблок? Нужен ли он мне?

Пищеблок является лицензированной кухней с бытовыми помещениями, которая отвечает всем требованиям отдела здравоохранения для приготовления пищи, термической её обработки, хранения пищевых продуктов и готовой пищи. Эти кухни, как правило, оснащены оборудованием промышленной категории и подлежат инспекционным проверкам на регулярной основе. Необходимость наличия пищеблока зависит от эксплуатационных соображений, таких как оборудование, которое установлено в вашем передвижном пункте, и типа продуктов питания, которые вы хотите готовить и продавать.

Что такое склад? Нужен ли он мне?

Склад представляет собой помещение для хранения пищевых продуктов и посуды, необходимых для использования в вашем передвижном пункте общественного питания. Склады необходимы в тех случаях, когда в вашей тележке-автокафе недостаточно места для хранения продуктов питания. Склады, как правило, расположены в непосредственной близости к вашему передвижному пункту общественного питания и должны быть защищены от грызунов, насекомых и несанкционированного доступа. Склады подлежат лицензированию и инспекционным проверкам на регулярной основе вместе с вашим передвижным пунктом общественного питания.

Могу ли я хранить сухие ингредиенты в домашних условиях?

Вы не можете хранить ингредиенты в домашних условиях, если они не являются исключением из этого правила согласно Кодексу законов о продуктах питания. Смотрите список пищевых продуктов, на которые не распространяется этот запрет, в положении 1-201.10 Правил пищевой санитарии штата Орегон.

В правилах предусмотрена возможность передвижения моего пункта общественного питания в любое время. Должно ли это правило соблюдаться в обязательном порядке? Я вижу много тележек-автокафе по всему городу, которые не кажутся легко перемещаемыми.

Согласно правилам требуется оставлять колёса на передвижном пункте общественного питания при любых обстоятельствах во время его работы. Дышло может быть удалено, если это может быть сделано с помощью простых инструментов, и инструменты должны быть доступны для использования в любое время.

Могу ли я охлаждать приготовленную пищу в моем передвижном пункте общественного питания?

Да, на тележках-автокафе можно охлаждать продукты, приготовленные в передвижном пункте общественного питания.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ *вопросы*

Однако вы должны доказать, что у вас имеется необходимое оборудование для правильного охлаждения приготовленной пищи. Ваш представитель комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов общественного питания может помочь вам определить, возможно ли охлаждение на вашем пункте.

Если я продаю целые, необработанные фрукты (например, яблоки) в моем передвижном пункте общественного питания, должны ли они находиться в закрытом крышке контейнере?

Если яблоки выставляются на показ в месте, отведенном для самообслуживания покупателей, или в местах, где существует возможность заражения пищи (например, на внешней полке вашего передвижного пункта общественного питания), они должны быть помещены в контейнер или за защитный экран для их безопасности. Это относится к продуктам питания, которые, как предполагается, готовы к употреблению в их настоящем виде. Например, от вас не требуется обёртывать в бумагу банан, поскольку его кожура, как правило, не употребляется в пищу.

Должен ли мой передвижной пункт общественного питания быть непосредственно подключен к внешнему источнику электроэнергии или я могу использовать удлинитель?

Согласно существующим правилам не требуется прямого подключения вашего передвижного пункта к внешнему источнику питания. В некоторых ситуациях требуется постоянное подключение вашего передвижного пункта общественного питания к источнику электроэнергии. Например, если вы будете оставлять в вашем передвижном пункте на ночь продукты питания, требующие регулирования времени и температуры, вам придётся оставлять ваши холодильники включёнными, что потребует постоянного подключения вашего передвижного пункта к внешнему источнику электроэнергии. Если вы подключаетесь к источнику питания с помощью удлинителя и оставите это подключение на ночь, то существует опасность постороннего вмешательства на многих стоянках автокафе,

не обеспеченных охраной. Таким образом, хотя и не требуется непосредственного подключения к источнику электропитания, часто такое подключение оказывается полезным.

Что мне следует делать с моей отработанной сточной водой?

Отработанная сточная вода от мытья посуды и рук из вашего передвижного пункта общественного питания известна как серая сточная вода. Серая вода отличается от «чёрной» сточной воды, для которой характерно наличие канализационной воды с нечистотами. Серую бытовую воду необходимо собирать, хранить и отводить надлежащим образом. Серую бытовую воду НИКОГДА не следует выливать в ливневый сток или допускать, чтобы она капала или бежала на покрытие вашего участка. Бытовые сточные воды, как правило, содержат остатки пищи, которые могут привлечь грызунов, если не обращаться с ними должным образом. Крысы распространяют болезни, и борьба с ними является основным направлением деятельности отдела здравоохранения. Вам будет необходимо заключить соглашение об организации отвода бытовых сточных вод для передвижного пункта общественного питания в рамках процесса утверждения плана работы вашего передвижного пункта. В этом документе предусматривается способ сбора и отведения вашей серой бытовой воды. Отвод серой бытовой сточной воды контролируется службой охраны окружающей среды городской администрации Портленда. Смотрите контактную информацию на [странице 21](#) раздела «Другие заинтересованные органы» для получения дополнительной информацией.

Следует ли мне оставлять включенными электрические приборы в моём передвижном пункте общественного питания на ночь и во время, когда передвижной пункт закрыт для обслуживания покупателей?

Если вы планируете оставлять продукты, требующие охлаждения в вашем передвижном пункте общественного питания на ночь, температура в ваших холодильниках должна всё время поддерживаться на уровне 41 градуса по Фаренгейту или ниже. Поэтому вам может потребоваться постоянное подключение вашего передвижного пункта общественного питания к источнику электроэнергии.

Какой объём питьевой воды мне понадобится?

Питьевая вода является водой, пригодной для питья. В сфере уличной торговли продуктами питания питьевая вода необходима для приготовления пищи, мытья посуды и мытья рук. Требования к использованию питьевой воды основываются на классификации, габаритных размерах и характере использования вашего передвижного пункта общественного питания. К передвижным пунктам общественного питания класса 1 требование к использованию питьевой воды не применимо, поскольку контакт незащищённых рук с пищевыми продуктами отсутствует ввиду того, что продукты питания должны быть обязательно упакованы. В передвижных пунктах общественного питания классов 2, 3 и 4 должен находиться бак, как минимум, на 5 галлонов питьевой воды для мытья рук, и часто требуется больший объём питьевой воды в зависимости от частоты мытья посуды и других эксплуатационных соображений. Ваш представитель комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов общественного питания поможет вам в определении ваших потребностей в питьевой воде.

Несу ли я ответственность за содержание в чистоте места, отведённого для сбора общего мусора или отходов, подлежащих утилизации?

При наличии общего для нескольких автокафе места, отведённого для сбора общего мусора или отходов, подлежащих утилизации, все владельцы передвижных пунктов общественного питания несут ответственность за использование и содержание его в чистоте. Следите за тем, чтобы мусорные баки были закрыты крышками и чтобы остатки пищи не накапливались вокруг баков. Беспорядок на месте, отведённом для сбора мусора, может сделать это место привлекательным в плане питания и убежища для грызунов. Сохранение этой зоны в чистоте будет полезным как для вас, так и для и всех владельцев передвижных пунктов общественного питания на вашей стоянке.

Если поступило сообщение о нашествии крыс, которое было впоследствии подтверждено, это считается правонарушением, и нарушителей могут в принудительном порядке заставить навести порядок.

Необходимо ли мне иметь оборудование для мытья посуды в моем передвижном пункте общественного питания?

Оборудование для мытья посуды может потребоваться в зависимости от вида вашего передвижного пункта, эксплуатационных соображений и наличия/использования вами пищеблока с оборудованием, одобренным отделом здравоохранения для мытья посуды. Например, если вы являетесь владельцем передвижного пункта общественного питания класса 3, в котором имеется достаточное количество чистой посуды для использования в течение рабочей смены, и вы имеете доступ к пищеблоку с одобренной к применению посудомоечной машиной, которой вы пользуетесь ежедневно, для вас, вероятно, не будет обязательным наличие оборудования для мытья посуды в вашем передвижном пункте общественного питания.

Что означает приготовление сырых белковых продуктов до их пригодности для употребления в пищу?

Приготовление сырых продуктов до их пригодности для употребления в пищу в данном контексте относится к обработке или приготовлению любых сырых или подвергнутых недостаточной термической обработке пищевых продуктов животного происхождения, таких как мясо, рыба и непастеризованные яйца.

Я являюсь обладателем удостоверения работника сферы общественного питания, выданного соответствующим органом другого штата. Будет ли оно признано администрацией округа Малтнома?

Отдел здравоохранения округа Малтнома признает удостоверения работника сферы общественного питания, выданные всеми округами в пределах штата Орегон. Удостоверения работника сферы общественного питания выдаются на три года, и они доступны в Интернете по адресу mhealthinspect.org. Признаются также действительные удостоверения аттестованного в рамках программы «ServSafe» работника и руководителя предприятия сферы общественного

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ вопросы

питания, выданные Национальной Ассоциацией ресторанов. Не признаются удостоверения работника сферы общественного питания, выданные соответствующим органом другого штата. Любой владелец или наёмный работник, который имеет дело с пищей, должен представить в качестве доказательства одно из этих удостоверений в процессе инспекционной проверки.

Я обладаю лицензией на открытие передвижного пункта общественного питания, выданной соответствующим органом другого округа. Могу ли я использовать её для торговли продуктами питания в округе Малтнома?

Передвижные пункты общественного питания, лицензированные администрацией другого округа штата Орегон, которые прибывают в округ Малтнома и покидают его в тот же день, не должны обращаться с заявлением о выдаче им местной лицензии. Если вы хотите оставить ваш передвижной пункт общественного питания на стоянке автокафе в округе Малтнома на ночь или на более длительный период времени, например, для участия в каком-либо мероприятии, вы должны уведомить отдел здравоохранения, уплатить взнос в размере 25 долларов и пройти инспекционную проверку. Это требование применимо только в том случае, если вы в настоящее время являетесь обладателем лицензии, выданной администрацией другого округа штата Орегон. Если вы в настоящее время не имеете лицензии, вы должны получить лицензию отдела здравоохранения округа Малтнома на открытие передвижного пункта общественного питания. При любых обстоятельствах вы должны соблюдать все местные правила и предписания.

Я предпочитаю подключиться непосредственно к коммунальной водопроводной системе вместо того, чтобы пользоваться баками для воды. Могу ли я сделать это, и каковы требования?

Да, вы можете подключить свой передвижной пункт непосредственно к коммунальной водопроводной системе. Вы должны использовать пищевые шланги (как правило, белый

шланг с голубой полосой или маркированный в качестве соответствующего национальному стандарту (NSF) или его эквиваленту) и должны использовать клапан невозвратного типа в раструбном соединении. Если вы хотите подключить свой передвижной пункт общественного питания к коммунальной водопроводной системе, вы должны следовать всем местным нормам и правилам по водоснабжению и канализации. Свяжитесь со службой по вопросам развития городской администрации Портленда по телефону (503) 823-7300 для получения дополнительной информации.

Что такое пищевой шланг, и где я могу его приобрести?

Пищевые шланги изготовлены из материалов, которые считаются безопасными для подачи питьевой воды. Садовые шланги могут содержать вредные химические вещества, которые могут попадать в воду. По этой причине необходимо использовать пищевые шланги для подачи всей питьевой воды. Их можно приобрести в большинстве магазинов, в которых продают дополнительные приспособления для автомобилей с жилыми автофургонами.

Только один человек работает в моём передвижном пункте общественного питания в любой момент времени, потому что интенсивность потока покупателей часто меняется. Необходимо ли мне мыть руки каждый раз после того, как я имею дело с деньгами, даже если я не касаюсь не защищённой перчаткой рукой пищевых продуктов, которые я продаю?

При условии отсутствия прямого контакта с пищевыми продуктами вы не должны мыть руки после обращения с деньгами. Это означает, что вы должны использовать щипцы, столовые приборы, бумагу для гастрономических продуктов или другие защитные средства для подачи продуктов питания. Несмотря на то, что мытье рук в данном случае не является обязательным, частое мытье рук рекомендуется всегда.

Могу ли я использовать воду из колодца?

Да, вы можете использовать воду из колодца. При этом анализ качества воды в колодце должен осуществляться в соответствии с руководящими указаниями, предусмотренными соответствующими органами штата Орегон. В некоторых колодцах могут содержаться вещества, которые могут оказаться вредными для здоровья. Свяжитесь со службой питьевого водоснабжения штата Орегон по телефону (971) 673-0405 для получения дополнительной информации. Если вы используете воду из колодца, вы должны быть готовы представить документацию о результатах анализа качества воды.

Владелец стоянки автокафе обеспечивает наличие передвижного био-туалета на нашем участке с антибактериальным средством для рук. Могу ли я просто пользоваться этим передвижным био-туалетом вместо обычного туалета? Я обязательно буду мыть руки по возвращении в мой передвижной пункт общественного питания.

Согласно правилам требуется обязательное наличие тёплой водопроводной воды, мыла и бумажных полотенец в туалетах для работников сферы общественного питания. Если передвижной био-туалет отвечает этим требованиям, то таким туалетом можно пользоваться, однако, большинство передвижных био-туалетов не отвечают этим требованиям. Антибактериальное средство для рук не является приемлемой заменой мытья рук. Соглашение о пользовании туалетом для работников передвижного пункта общественного питания должно быть включено в процесс рассмотрения плана вашей работы в качестве составляющей его части с целью обязательного обеспечения вашего доступа к туалету, отвечающему требованиям. Единственным исключением из этого правила считаются передвижные пункты общественного питания, которые являются действительно мобильными и которые не находятся в одном месте более 2-х часов подряд. Обсудите этот вопрос с вашим представителем комиссии по утверждению планов работы передвижных пунктов

общественного питания для получения более подробной информации о требованиях, предъявляемых к туалетам.

Могу ли я использовать холодильник, подобный холодильнику в моем доме?

Использование бытовой техники, предназначенной для жилых помещений, не рекомендуется, но допустимо при условии, если вы можете подтвердить, что в холодильнике возможно хранить охлажденные продукты питания, поддерживая температуру на уровне 41 градуса по Фаренгейту или ниже. Охлаждение горячих продуктов питания в бытовом холодильнике никогда не допускается. Промышленные холодильники рекомендуются к использованию поскольку они, как правило, имеют более высокую холодопроизводительность.

Что понимается под оборудованием промышленного класса?

Оборудование промышленного класса предназначено для работы на более высоком уровне, чем большинство предметов бытовой техники. Например, промышленные холодильники, как правило, имеют более мощные компрессоры, дающие возможность ускорить процесс охлаждения. Это необходимо для сохранения продуктов питания охлажденными в периоды интенсивного использования холодильника, когда его дверь открывают наиболее часто.

Как найти пищеблок? Является ли он тем же самым, что и промышленное предприятие общественного питания?

Пищеблок и промышленная кухня, по существу, являются разными названиями одного и того же предприятия. Ваша промышленная кухня должна иметь действительную лицензию и выдержать инспекционную проверку отдела здравоохранения округа Малтнома. Существуют источники информации для оказания вам помощи в поиске утвержденной к использованию кухни. Обратитесь в отдел здравоохранения округа Малтнома для получения более подробной информации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕРЕДВИЖНОГО ПУНКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО КЛАССУ

	Требования к баку для питьевой воды	Требования к баку для отработанной воды	Требования к пищеблоку	Обязательно ли наличие раковины с тремя отсеками?	Разрешенные к продаже продукты питания	Требования к мытью рук	Обязательный ли соглашение о пользовании туалетом?	Лицензирование
КЛАСС 1	Отсутствуют	Отсутствуют	Могут быть применимы*	Не обязательно	Расфасованные, немодифицированные продукты. Нескорпортящиеся герметически запечатанные напитки	Отсутствуют	Да	<p>Может потребоваться утверждение плана. Пожалуйста, свяжитесь с нашим офисом до начала работы вашего передвижного пункта.</p> <p>В зависимости от характера предоставляемого вами обслуживания у вас может возникнуть необходимость в использовании пищеблока и/или склада. Все они требуют ежегодного лицензирования.</p>
КЛАСС 2	Минимум 5 галлонов для мытья рук**	Минимум 5 галлонов**	Могут быть применимы*	Могут быть применимы*	Все продукты разрешены для передвижных пунктов класса 1, включая неупакованные продукты. Запрещена термическая обработка пищи и её приготовление в передвижном пункте.	Минимум 5 галлонов теплой питьевой воды	Да	
КЛАСС 3	Минимум 5 галлонов для мытья рук**	Минимум 5 галлонов**	Могут быть применимы*	Могут быть применимы*	Все продукты разрешены для передвижных пунктов класса 1 и 2. Запрещены сырые белковые продукты в передвижном пункте.	Минимум 5 галлонов теплой питьевой воды	Да	
КЛАСС 4	Минимум 5 галлонов для мытья рук, плюс дополнительный объём для заполнения раковины с тремя отсеками дважды**	Минимум 5 галлонов**	Могут быть применимы*	Обязательно	Передвижные пункты могут предлагать полное меню***	Минимум 5 галлонов теплой питьевой воды	Да	

* Может потребоваться в зависимости от эксплуатационных соображений. Обсудите этот вопрос представителем отдела здравоохранения округа Малтнома, занимающимся вопросами организации работы передвижных пунктов общественного питания для получения дополнительной информации.

** В зависимости от эксплуатационных соображений и наличия на месте оборудования для хранения питьевой и отработанной воды. Обсудите этот вопрос представителем отдела здравоохранения округа Малтнома, занимающимся вопросами организации работы передвижных пунктов общественного питания для получения дополнительной информации.

*** Могут предъявляться требования к оборудованию и предприятию общественного питания в зависимости от вида продуктов питания, которые вы хотите готовить и продавать.

ДРУГИЕ ЗАИНТЕРЕСОВАННЫЕ ОРГАНЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Ресурсы

Ниже приводится список организаций, не являющихся подведомственными администрации округа Малтнома, которые могут предъявлять требования к ведению вами коммерческой деятельности на базе передвижного пункта общественного питания. Несмотря на то, что мы намеревались предоставить вам исчерпывающий список организаций, могут существовать и другие организации, в которые вам придётся обратиться. Ознакомьтесь со списком, чтобы определить степень необходимости участия каждой организации в работе вашего коммерческого предприятия. Если у вас возникнут сомнения, обратитесь в организацию и задайте им этот вопрос непосредственно, если вы не обратитесь в соответствующую организацию до начала процесса подачи заявления о выдаче вам лицензии на работу передвижного пункта общественного питания, то в результате вам придётся потратить много денег и времени. Вы несёте ответственность за обеспечение соответствия вашего предприятия общественного питания всем существующим местным нормам и правилам.

Все усилия будут приложены для того, чтобы имеющаяся контактная информация в этом списке регулярно обновлялась. Однако некоторая информация могла измениться с момента её опубликования.

Службы городской администрации Портленда

Служба по вопросам развития (BDS)

Телефон: 503.823.7526

В ведении этой службы находятся вопросы правового регулирования работы передвижных пунктов общественного питания, связанные с зонированием, выдачей разрешений на монтаж сооружений из готовых компонентов и кабельное подключение передвижного пункта к источнику электроэнергии.

Вам следует связаться со службой по вопросам развития с целью выяснения, существует ли какая-либо необходимость в каких-либо действиях или получении разрешений, но вы должны связаться с ними, если:

✓ Вы хотите заниматься торговлей на новом месте, или вы не уверены в том, что существующее место расположения вашего предприятия одобрено для коммерческого использования. Места для торговли должны находиться в зоне, в которой имеются возможности для розничной торговли и

обслуживания покупателей. Существуют и другие требования к местам для торговли, такие как твёрдое покрытие поверхности, надлежащий отвод поверхностных вод и технические требования к торговым точкам с окном для обслуживания покупателей, находящихся в машинах.

✓ Вы хотите подключить свою тележку-автокафе к источнику электропитания посредством неразъёмного соединения
**Обратите внимание, что согласно существующим правилам для передвижных пунктов общественного питания проводные соединения должны в разумных пределах легко разъединяться для соответствия требованию свободного перемещения передвижного пункта. Если электрик или сантехник может разъединить эти соединения в течение короткого промежутка времени (например, разъединение электрических проводов, скрученных в виде «косички»), это требование должно быть выполнено.*

Налоговая служба

Телефон: 503.823.5157

Все владельцы частных коммерческих предприятий в городе Портленд, должны зарегистрировать их в городской налоговой службе. В зависимости от размера вашего частного предприятия и других факторов оно может облагаться налогом. Не все частные коммерческие предприятия должны будут платить этот налог. Свяжитесь с налоговой службой города для выяснения вопроса о необходимости уплаты налога вашим предприятием. Если вы ведёте частную коммерческую деятельность за пределами города Портленд, не забудьте связаться с администрацией соответствующего города для выяснения вопроса о необходимости регистрации вашего предприятия.

Портлендское бюро общественного транспорта (PBOT) Телефон: 503.823.5185

Если какая-либо часть вашего передвижного пункта общественного питания (например, лестницы, распашные маятниковые двери или посадочные зоны) будут вторгаться на общедоступную территорию города, ущемляя право прохода или проезда граждан (например, тротуар, дорога или другие проезды для общественного транспорта), вы должны будете получить специальное разрешение. Свяжитесь с

ДРУГИЕ ЗАИНТЕРЕСОВАННЫЕ ОРГАНЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ

Ресурсы

Портлендским бюро общественного транспорта для выяснения вопроса о необходимости для вас получения разрешения на занятие вашим предприятием общедоступной территории города с правом прохода и проезда граждан.

Пожарно-спасательная служба (уполномоченного по вопросам пожарной охраны) Телефон: 503.823.3700

Пожарно-спасательная служба Портленда несет ответственность за соблюдение противопожарных норм и правил при создании и эксплуатации временных сооружений (например, палаток), при установке противопожарной вентиляционной системы вытяжки и системы пропановых баллонов в передвижном пункте общественного питания и вокруг него. Свяжитесь с пожарно-спасательной службой на этапе создания вашего бизнес-плана для выяснения вопросов о необходимости получения каких-либо разрешений и уточнения деталей конструкции. Если вы планируете вести коммерческую деятельность за пределами города Портленд, обратитесь в администрацию соответствующего город или муниципалитета.

Служба водоснабжения и водоотведения Телефон: 503.823.7770

Если вы планируете напрямую подключиться к городской системе водоснабжения Портленда или хотите получить информацию о кранах для подключения к водопроводу, обратитесь в городскую службу водоснабжения и водоотведения Портленда. Многие из норм и правил городского водоснабжения и водоотведения идентичны нормам и правилам округа, например, требование к сборке перепускного клапана двустороннего действия, который предназначен для предотвращения попадания загрязненной воды обратно в систему хозяйственно-питьевого водоснабжения. Важное примечание: Служба водоснабжения

и водоотведения является справочной службой для решения вопросов о прямых подключениях к системе коммунального водоснабжения. Если у вас возникнут вопросы о требованиях к бакам для содержания воды в вашем передвижном пункте общественного питания, обратитесь в отдел здравоохранения округа Малтнома. Если вы планируете вести частную коммерческую деятельность за пределами города Портленд, свяжитесь с администрацией соответствующего города или муниципалитета для ознакомления с местными нормами и правилами.

Служба по вопросам планирования и устойчивого развития (Переработка отходов и подготовка компоста) Телефон: 503.823.7700

Служба по вопросам планирования и устойчивого развития является основным контактным пунктом для решения вопросов, касающихся мусора, переработки отходов и компостирования в городе Портленд. Если у вас возникнут вопросы, касающиеся требований или предоставляемых услуг, обратитесь в эту службу.

Контактная информация других местных муниципалитетов (Муниципалитеты, расположенные в пределах округа Малтнома)

Если вы планируете работать в пределах города Портленд, вы должны получить лицензию предприятия общественного питания отдела здравоохранения округа Малтнома и прочие необходимые разрешения городской администрации Портленда. Если вы планируете осуществлять свою деятельность по продаже пищевых продуктов в своём передвижном пункте общественного питания или пользоваться пищеблоком на территории населённых пунктов, таких как Грешем, Фэрвью, Траутдейл,

Город Грешем
Лицензионно-разрешительный отдел:
503.618.2845

Город Фэрвью
Общая информация:
503.665.7929

Город Траутдейл
Общая информация:
503.665.5175

Город Мэйвуд Парк
Общая информация:
503.255.9805

Город Вуд Виледж
Общая информация:
503.667.6211

Мэйвуд Парк или Вуд Виледж, вы все равно должны получить лицензию предприятия общественного питания отдела здравоохранения округа Малтнома. Могут применяться другие местные нормы и правила пожарной безопасности, водоснабжения и канализации, налогообложения и другие нормативные требования. Именно вы должны обратиться в следующие службы для выяснения вопроса о каких-либо местных нормах и правилах, которые могут быть применимы к вашей работе.

Органы штата Орегон

Департамент по контролю качества окружающей среды (DEQ) Телефон: 503.229.5696

Департамент по контролю качества окружающей среды штата Орегон отвечает за правовое регулирование вопросов, касающихся надлежащего отведения бытовой отработанной воды (сточной воды, не содержащей нечистот). Все передвижные пункты общественного питания округа Малтнома должны заполнить и подписать соглашения о организации отвода сточных вод, в котором указан одобренный отделом здравоохранения метод отведения. Вы должны связаться с департаментом DEQ, если вы желаете получить информацию о лицензированном предприятии по забору сточных вод или если вы желаете предоставить информацию о незаконных сбросах сточных вод. Относительно всех других проблем, связанных со сточными водами, обращайтесь городскую экологическую службу Портленд

Департамент транспорта штата Орегон (ODOT) Телефон: 888.275.6368

В ведении Департамента транспорта штата Орегон находится решение вопросов, связанных с утверждением конструкции транспортных средств, поскольку они связаны с правом пользования автомобильными дорогами всегда пользования. Ваш передвижной пункт общественного питания всегда должен быть на ходу, и для его эксплуатации не требуется специального разрешения Департамента транспорта штата Орегон. Перед покупкой передвижного пункта общественного питания вы должны связаться с департаментом ODOT, чтобы убедиться в том, что он будет соответствовать требованиям, предусмотренными законами транспортных перевозок. Имейте в виду- если для вашего передвижного

пункта общественного питания потребуется специальное разрешение на перемещение, он не может быть лицензирован в качестве передвижного пункта общественного питания в округе Малтнома.

Комиссия по контролю изготовления, сбыта и потребления крепких спиртных напитков штата Орегон (OLCC) Телефон: 503.872.5000

Если вы планируете продавать спиртные напитки, вы должны обратиться в Комиссию по контролю изготовления, сбыта и потребления крепких спиртных напитков штата Орегон (OLCC) для получения информации о порядке выдачи лицензии. В дополнение к лицензии на розничную продажу спиртных напитков работникам вашего передвижного пункта общественного питания, которые будут готовить коктейли, подавать к столу и продавать спиртные напитки, также необходимо получить разрешение на розничную торговлю спиртными напитками для употребления их на месте покупки.

Управление по охране труда и производственной санитарии штата Орегон (OR-OSHA) Веб-сайт: www.orosha.org

Управление OSHA штата Орегон является филиалом федерального ведомства, в ведении которого находится выработка определённых нормативных требований к охране и гигиене труда на рабочем месте и контроль за их выполнением. Эти нормы могут повлиять на определение объема должностных обязанностей ваших наёмных работников. Для того, чтобы убедиться, что организация вашей коммерческой деятельности соответствует действующим стандартам, обратитесь в Управление по охране труда и производственной санитарии штата Орегон.



ENVIRONMENTAL SERVICES
CITY OF PORTLAND
working for clean rivers

ПРОГРАММА «Cut Through the FOG»

Надлежащее удаление жиров, масел и смазок (FOG) и отведение отработанной воды способствует защите канализационной системы Портленда и окружающей среды. Увеличение концентрации жиров, масел и смазок может привести к полной закупорке канализационных труб. Это может создавать сложные и дорогостоящие проблемы технического обслуживания канализационной системы как для администрации города, так и для владельцев частной собственности. Непроходимость канализационных труб может привести к тому, что неочищенные сточные воды будут двигаться в обратном направлении в жилые дома или частные коммерческие предприятия или стекать на улицы и в водотоки при переполнении системы.

Существуют три приемлемых способа удаления сточных бытовых вод, рекомендуемых для передвижных пунктов общественного питания:

- 1) Сбор всей отработанной серой воды в утилизационный бак для сбора воды, расположенный на месте работы передвижного пункта общественного питания.
- 2) Сбор всей отработанной серой воды в жируловителе на месте работы передвижного пункта общественного питания.
- 3) Заключение договора о сдаче и заборе отработанной воды с вашего передвижного пункта общественного питания поставщиком услуг из утвержденного соответствующими органами списка.

НИКОГДА НЕ СЛИВАЙТЕ ЖИРЫ, МАСЛА, СМАЗКИ ИЛИ ОТРАБОТАННУЮ БЫТОВУЮ ВОДУ В ДРЕНАЖНЫЙ ВОДОСТОК НА СТОЯНКЕ ДЛЯ ПЕРЕДВИЖНЫХ ПУНКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ИЛИ НА УЛИЦЕ.

Работники городской администрации готовы помочь владельцам передвижных пунктов общественного питания Портленда в выборе и осуществлении на практике способов отведения отработанной воды, которые способствуют сокращению количества жиров, масел и смазок, а также пищевых отходов, попадающих в канализационную систему

и окружающую среду. Пожалуйста, свяжитесь с нами по телефону 503-823-7093 или по электронной почте cutfog@portlandoregon.gov, если у вас возникнут вопросы относительно надлежащего способа отведения отработанной воды и удаления из неё жиров, масел и смазок.

Анализ плана развития

Экспертная группа по вопросам предупреждения загрязнения окружающей среды рассматривает планы развития в целях оказания содействия разработке промышленных и коммерческих проектов, а также проектов по застройке и оборудованию участков. В процессе обзора выявляются новые и существующие проекты в области развития, на которые распространяются требования, предъявляемые к системе предварительной очистки промышленных и ливневых сточных вод, административные правила по удалению из сточных вод жиров, масел и смазок, кодекс города, и предпринимаются меры для предупреждения загрязнения сточных вод в источнике их образования, как это предусмотрено в Руководстве по регулированию ливневого стока Портленда (SWMM).

Когда один или несколько владельцев передвижных пунктов общественного питания, расположенных на одной стоянке, выбирают место и приступают к разработке планов благоустройства и усовершенствования, некоторые положения кодекса города могут быть применимы к проектному предложению. Необходимо получить разрешение на проведение благоустройства и усовершенствования, подав заявление о его выдаче в городскую комиссию по утверждению планов развития (DR).

- Участки, отведённые для сбора твердых отходов и отходов, подлежащих переработке, должны соответствовать требованиям, изложенным в руководстве SWMM.
- Места для отвода и хранения отработанной серой воды должны соответствовать требованиям хранения жидкостей, изложенным в руководстве SWMM.
- Для водоотведения отработанной воды в городскую систему канализации в зависимости от конструкции может потребоваться наличие следующих устройств и элементов контроля, а также уплата сборов: станция сброса, жирословитель, структура забора образцов, а также расходы на совершенствование системы.
- Требования к регулированию ливневого потока согласно руководству SWMM на новых или реконструированных территориях с минимальной площадью в 500 квадратных футов или на территориях новых подключений для подачи ливневой воды в городскую систему ливневой канализации.

Пожалуйста, позвоните в экспертную группу по вопросам предупреждения загрязнения окружающей среды по телефону 503-823-7122, если у вас возникнут какие-либо вопросы относительно порядка выдачи разрешений и статей городского кодекса, применимых к вашему предложению.

Предотвращение и ликвидация разливов, действия населения при разливах

Отделение экологической службы по предотвращению, ликвидации разливов и действиям населения при разливах (SPCR) исследует причины и характер загрязнения воды, направляющейся, представляющей угрозу или выходящей из канализационной системы Портленда. Слив кем-либо отработанной воды в коллектор ливневой канализации, необычный на вид выходящий поток воды из трубы в реку или разлив, поступающей из канализационного колодца сточной воды с нечистотами - расследование всех происшествий такого характера находится в ведении отделения SPCR.

Сотрудники отделения SPCR следят за поступающими по линии экстренной связи жалобами 24 часа в сутки в течение 365 дней в году. Сотрудники отвечают на телефонные звонки, поступающие по линии экстренной связи в рабочее время. В нерабочее время и по выходным заявители оставляют голосовые сообщения, и дежурный сотрудник, следящий за поступающими звонками по линии экстренной связи, ответит на звонок в течение получаса. Для сообщения о загрязнении или выяснения вопросов, вызывающих беспокойство состоянием окружающей среды, звоните по телефону линии экстренной связи 503-823-7180 или отправьте сообщение по электронной почте besdutyofficer@portlandoregon.gov

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

Телефон (503) 988-3400
Факс (503) 988-4041
mhealthinspect.org

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ _____ ПРЕДПРИЯТИЕ № _____

Место расположения _____ Номер телефона _____
(Адрес с указанием улицы) (город)

Дни недели/даты использования указанного местоположения _____
Часы работы (в этом месте) _____

Имя и фамилия владельца передвижного
блока общественного питания (печатными буквами) _____

Владелец передвижного блока общественного питания (подпись) _____ Дата _____

Передвижные пункты общественного питания должны отводить свои сточные воды в соответствии с муниципальными правилами в пределах города, в котором они работают. Пожалуйста, свяжитесь с администраторшей города, чтобы убедиться, что вы выполняете все требования. невыполнение требований, предъявляемых к отведению сточных вод, является основанием для закрытия частного предприятия.

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ ТУАЛЕТА:

Название места, где находится туалет _____

Адрес _____

Город _____ Номер телефона _____

Часы, в которые туалет доступен для пользования: _____

РАЗРЕШЕНИЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ ТУАЛЕТОМ

Имя и фамилия лица, выдавшего разрешение на пользование туалетом для работников передвижного пункта общественного питания

Подпись лица, выдавшего разрешение на пользование туалетом _____ *Дата* _____
для работников передвижного пункта общественного питания

ПОЛОЖЕНИЕ ЗАКОНА, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩЕЕ ПОЛЬЗОВАНИЕ ТУАЛЕТОМ 6-402.11 Удобство и доступность

(O) Для передвижных пунктов общественного питания:

(1) Требования о наличии туалета непосредственно в передвижном пункте общественного питания не применимо для большинства таких пунктов. Если передвижной пункт общественного питания не оснащен туалетом, то он должен находиться во время работы на расстоянии одной четверти мили или в пяти минутах ходьбы от доступного туалета. Передвижные пункты общественного питания, которые работают, передавая по установленному маршруту, и которые не задерживаются на определенном месте более, чем на два часа во время рабочего дня, должны быть освобождены от выполнения этого требования.

(2) Владелец передвижных пунктов общественного питания, в которых нет туалета, в соответствии с разделом (1) этого правила должны предоставлять доступ своим работникам к туалету в течение всех часов их работы. Туалет должен быть оснащен системой для мытья рук с горячей питьевой водой и холодной водопроводной водой и отвечать требованиям, изложенным в Административных правилах штата Орегон (OAR) 333-150-0000 §§ 6-301.11, 6-301.12, 6-301.20 и 6-302.11. Работники могут пользоваться туалетом, расположенным в частном доме для удовлетворения этого требования.



**ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
БЛАНК СОГЛАШЕНИЯ ОБ ОТВЕДЕНИИ
СТОЧНЫХ ВОД ДЛЯ ПЕРЕДВИЖНОГО ПУНКТА
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

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

Телефон (503) 988-3400
Факс (503) 988-4041
mchealthinspect.org

ПЕРЕДВИЖНОЙ ПУНКТ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ _____ ПРЕДПРИЯТИЕ № _____

Место расположения _____ Номер телефона _____
(Адрес с указанием улицы) (город)

Дни недели/даты использования указанного местоположения _____

Часы работы (в этом месте) _____

Имя и фамилия владельца передвижного
блока общественного питания (печатными буквами) _____

Владелец передвижного блока общественного питания (подпись) _____ Дата _____

Передвижные пункты общественного питания должны отводить свои сточные воды в соответствии с муниципальными правилами в пределах города, в котором они работают. Пожалуйста, свяжитесь с административной группой города, чтобы убедиться, что вы выполняете все требования. Невыполнение требований, предъявляемых к отведению сточных вод, является основанием для закрытия частного предприятия.

МЕСТО ДЛЯ ВОДООТВЕДЕНИЯ СТОЧНЫХ ВОД: _____

Местонахождение _____

Адрес _____

Город _____ Номер телефона _____

-ИЛИ-

КОМПАНИЯ, С КОТОРОЙ ЗАКЛЮЧЁН ДОГОВОР О СДАЧЕ И ЗАБОРЕ СТОЧНЫХ ВОД _____

Телефон № _____

**Подпись представителя
компании, вывозящей сточную воду:** _____ **Дата:** _____

ПОЛОЖЕНИЕ ЗАКОНА, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩЕЕ ОТВОД ОТРАБОТАННОЙ СТОЧНОЙ ВОДЫ

5- 402.12 Жироуловители.

При использовании жируловитель должен располагаться в месте, легко доступном для его очистки.

5-402.13 Хозяйственно-фекальная канализация.

Сточные воды, содержащие нечистоты, должны доставляться до места отведения с помощью утвержденной системы хозяйственно-фекальной канализации или другой системы, включающей использование транспортных средств для перевозки сточной воды с нечистотами, баков для сбора сточной воды, насосов, труб, шлангов и соединений, которые изготовлены, обслуживаются и эксплуатируются в соответствии с предписаниями закона.

5-402.14 Удаление отходов передвижных пунктов общественного питания.

Сточные воды с нечистотами и другие жидкие отходы должны быть удалены из передвижного пункта общественного питания на специально отведенной территории, утвержденной для их удаления, или на транспортной средстве для перевозки сточных вод таким образом, чтобы не создавать угрозы здоровью населения или не оказывать неблагоприятного воздействия на окружающую среду.

(А) Передвижные пункты общественного питания, в процессе работы которых вырабатывается только бытовые серые жидкие отходы, могут вручную доставлять эти отходы в определенное место для их отведения, утвержденное органом государственного регулирования.

(В) Бак для транспортировки отходов должен быть сконструирован и предназначен для хранения и транспортировки серой бытовой воды без утечек или разливов и вмещать не более 20 галлонов.

