

เอกสารข้อมูลมาตรฐานอาหาร #33

สิ่งที่คุณควรรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

การทำความสะอาดถังน้ำของรถ อาหารเคลื่อนที่

OAR 333-150-0000,
บทที่ 5-304.15

5-304.15 ข้อกำหนดของ
การทำความสะอาดถัง
น้ำ

(A) ถังน้ำของรถอาหาร
เคลื่อนที่ที่ต้องออกแบบให้
สามารถเข้าถึงได้และ
โปร่งแสงเพื่อที่จะให้เห็น
ถึงความสะดวกหมดจด
ผ่านการตรวจสอบด้วย
สายตา รถอาหารเคลื่อนที่
จดทะเบียนก่อนวันที่ 20
กุมภาพันธ์ 2563 จะไม่เข้า
ข่ายข้อกำหนดนี้

(B) ถังน้ำและถังน้ำเสีย
จะต้องทำความสะอาด
อย่างน้อยทุก ๆ 6 เดือน
หรือตามคำแนะนำจาก
ผู้ผลิต

เหตุผลด้าน

สาธารณสุข:

ถังน้ำจืดและน้ำเสียของรถ
อาหารเคลื่อนที่จะต้องทำ
ความสะอาดในช่วงเวลา
ปกติเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิด
ของจุลินทรีย์ต่าง ๆ หรือ
ความเป็นไปได้ของการ
ปนเปื้อน

มันสำคัญมากที่ต้องทำความสะอาดถัง
น้ำจืดรถอาหารเคลื่อนที่ให้บ่อย เพื่อ
คุณจะได้รู้ว่าน้ำที่ใช้นั้นปลอดภัย
แบบที่เรียสามารถเติบโตได้ตลอดเวลา
ซึ่งสามารถทำให้ลูกค้าป่วยได้

ถังน้ำจืดและน้ำเสียจะต้องทำความสะอาด
อย่างน้อยทุก ๆ (6) เดือน
หรือให้บ่อยกว่านั้นถ้าตามคำแนะนำ
ของผู้ผลิตถึง

มีบางอย่างที่ต้องคิดก่อนที่จะเริ่ม
ขั้นตอนการล้าง:

- คุณจะต้องเติมน้ำถังน้ำจืดให้เต็ม
และเทน้ำทิ้งสองครั้ง (หนึ่งครั้ง
ด้วยน้ำที่มีคลอรีนและล้างน้ำเปล่า
อีกครั้งและค่อยเทน้ำทิ้ง)
- คุณอาจจะอยากไปอยู่ใกล้แหล่ง
ปล่อยน้ำเสียที่ได้รับรองหรือตัวบับ
ที่ได้รับการรองรับเพื่อทิ้งน้ำเสีย
จากถังระหว่างการทำความสะอาด
- สำหรับน้ำที่มีคลอรีน คุณอาจจะใช้
น้ำยาที่เรียกว่า sodium
hypochlorite ซึ่งมีคลอรีน 5-8%
(หรือน้ำยาฟอกขาว) คุณจะต้องใช้
น้ำยาฟอกขาวแบบไม่มีกลิ่นและไม่
มีสารเติมแต่ง น้ำที่ผสมคลอรีน
จำเป็นต้องทิ้งไว้ในถังของคุณ
หลายชั่วโมง ดังนั้น คุณอาจจะ
ต้องการทำสิ่งนี้เมื่อคุณได้ปิดร้าน
แล้ว
- จอดรถของคุณบนบริเวณพื้นเรียบ
เพื่อให้ทุกส่วนของถังคุณนั้นได้ทำ
ความสะอาดครบทุกส่วน

เพื่อทำความสะอาดถัง คุณจำเป็นต้อง
เติมน้ำเปล่าไว้ในถังให้เต็มและเททิ้ง
สองครั้ง: ครั้งแรกด้วยน้ำคลอรีนและ
อีกครั้งด้วยน้ำสะอาดเพื่อล้างน้ำเปล่า
ดูหน้าที่ 2 สำหรับคำแนะนำ
เฉพาะเจาะจง



ถังน้ำเปล่าจะต้องมองเห็นได้และ
สามารถเข้าถึงได้ง่าย ถังน้ำไม่
อาจนำออกจากรถ

ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตและ
เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเมื่อมีการทำความสะอาด
ถังน้ำของรถอาหารเคลื่อนที่ โทรหา
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบถ้ามีข้อสงสัยใด ๆ
การบำรุงรักษาเป็นประจำและการทำ
ความสะอาดอย่างเหมาะสมก็จะสร้างความ
มั่นใจให้คุณได้เสมอว่ามีน้ำที่
สะอาดปลอดภัยให้กับลูกค้า

American Water Works Association แนะนำให้ปฏิบัติตามขั้นตอนนี้เพื่อทำความสะอาดถังน้ำจืด:

1. คำนวณความเข้มข้นน้ำของคุณและปริมาณน้ำยาฟอกขาวที่คุณต้องใช้เท่าใดสำหรับปริมาณน้ำยาคลอรีน 50 พีพีเอ็ม
การคำนวณคลอรีนเข้มข้นสามารถหาได้ที่: www.omnicalculator.com/chemistry/bleach-dilution
2. ค่อย ๆ เทน้ำยาฟอกขาวลงในท่อน้ำจืดอย่างระมัดระวัง จากนั้นเติมน้ำให้เต็มถังและใช้แถบตรวจค่าน้ำเพื่อให้
แน่ใจว่าได้ค่าน้ำยาคลอรีน (น้ำยาฟอกขาว) ปริมาณ 50 พีพีเอ็ม
3. เปิดหัววาล์วทุกตัว (ร้อนและเย็น) จนกระทั่งคุณได้กลิ่นน้ำยาฟอกขาวและสามารถเห็นน้ำผสมคลอรีน 50 พีพีเอ็ม
ออกมาจากก๊อกน้ำเมื่อจะใช้แถบตรวจค่าน้ำ ค่า 50 พีพีเอ็มจะเป็นสีฟ้าอ่อน/ม่วงบนแถบสีขาว
4. ปิดก๊อกและทิ้งน้ำไว้ในถังเป็นเวลา (6) ชั่วโมง
5. อย่าดื่มหรือใช้น้ำเพื่อการใด ๆ สำหรับรถอาหารเคลื่อนที่เด็ดขาด!
6. หลังจากผ่านไป (6) ชั่วโมงแล้วให้ปล่อยน้ำจืดออกจากถังลงไปถังน้ำเสียและรออีก 30 นาที
7. ระหว่างที่คุณกำลังรอ ให้เติมน้ำจืดในถังโดยใช้ท่อเกรตอาหาร ปล่อยให้ น้ำไหลผ่านไปยังถังน้ำเสียมากกว่าหนึ่ง
ครั้งจนกระทั่งกลิ่นน้ำยาฟอกขาวจางลงและคุณก็ไม่ได้กลิ่นสีฟ้าขึ้นบนแถบ
8. มันไม่เป็นอันตรายถ้าคุณยังได้กลิ่นหรือรสชาติ น้ำยาฟอกขาวอ่อน ๆ อยู่ตราบใดที่คุณนั้นใช้ปริมาณน้ำยาคลอรีน
ได้ถูกต้อง

ตัวอย่างบันทึกการทำความสะอาด:

Employee Name:	Freshwater Tank Size (gal):
Date:	Amount of chlorine bleach to use:

Date	Chlorine Concentration (ppm)	Start Time	End Time	Clean water rinse? (Y/N)	No smell from faucet when turned on? (Y/N)