

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 28

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

أكواب الشرب التي يستخدمها الموظفون

تجنب لمس أي جزء يلامس فيه الفم وعاء المشروب، وإلا يجب غسل اليدين قبل لمس الطعام أو أي سطح آخر يلامس الطعام.

بالإضافة إلى وجود غطاء مغلق بإحكام ومقبض أو ماصة، لا بُد أن تكون أوعية المشروبات القابلة لإعادة الاستخدام في حالة جيدة وسهلة التنظيف. قبل استخدام وعاء المشروب في المطبخ أو منطقة تحضير الطعام، تأكد من غسل وتنظيف وتقييم الأكواب بين المناوبات أو بمجرد اتساخ الوعاء عند ملامسته الأيدي والأسطح.

من الممكن أن يشرب الموظفون العاملون في تقديم الأطعمة من عبوة مغلقة بغطاء محكم الإغلاق أو مزودة بمامسة أو ذات مقبض، ولا يُسمح بذلك إلا حرصًا من مناوولي الأطعمة على منع تلوث الأيدي، والأواني، والمعدات، والطعام. يتعين حفظ أي مشروب شخصي وعدم تناوله إلا في المناطق المخصصة لذلك لتقليل احتمال انتقال الجراثيم الموجودة في اللعاب والتي من الممكن أن تنتسب في أمراض.

يساعد الغطاء والمقبض أو الماصة في حفظ الطعام بشكل آمن عن طريق عمل حاجز بين الأيدي واللعاب. في حالة عدم استخدام هذه الأكواب بشكل مناسب، من الممكن أن تلوث الأيدي، ومن ثم تلوث الطعام الذي تلمسه.

يسمح بـ: غطاء + مقبض أو غطاء + ماصة



كوب مزود بمامسة موجهة إلى أعلى في جميع الأوقات



كوب ذو غطاء منزلق مفتوح في جميع الأوقات



لا يسمح بـ:



قواعد ولاية أوريغون الإدارية
رقم 333-150-0000
الفصل 2-401.11

(A) باستثناء ما هو محدد في (B) هذا البند، يلتزم الموظفون بتناول طعامهم وشرابهم واستخدام أي نوع من أنواع التبع في الأماكن المخصصة لذلك فقط حيث لا يمكن أن يحدث تلوث للأطعمة المكشوفة؛ ومعدات التنظيف، والأواني، والمفروشات؛ والأصناف غير المغلقة وحيدة الاستخدام والأصناف المخصصة للاستخدام مرة واحدة؛ أو الأصناف الأخرى التي تحتاج إلى الحماية. بند أساسي ذو أولوية (B) يجوز للموظف الذي يعمل في مجال الأطعمة الشرب من عبوة مغلقة في حالة مناولة العبوة لمنع تلوث: (1) أيدي الموظف؛ (2) العبوة؛ (3) الأطعمة المكشوفة، ومعدات التنظيف، والأوعية، والمفروشات، والأدوات غير المغلقة المخصصة للتقديم، والأدوات التي تستخدم مرة واحدة.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

يتعين على الموظفين العاملين في مجال الأطعمة اتباع الممارسات الصحية المناسبة في أداء الواجبات المحددة لتقليل احتمال انتقال الأمراض عن طريق الأغذية. يحظر تناول الأطعمة أو استهلاك المشروبات في مناطق تحضير الأطعمة بسبب احتمال وضع الأصابع في أو حول الفم أو الأنف ومن ثم تتلوث الأيدي، والأطعمة، ومعدات التنظيف، والأواني، والأدوات، والبند المستخدمة لمرة واحدة.

حيث إن الحرارة المفرطة في بعض مناطق تحضير الأطعمة من الممكن أن تصيب العمال بالجفاف وتطوي على مخاطر طبية، من الممكن أن يشرب العمال من أوعية مغطاة بإحكام باستخدام مقبض أو ماصة. يتعين التعامل مع عبوة المشروب بعناية لمنع تلوث الأيدي ومناطق تحضير الأطعمة.