

# Codul alimentar – Fișa informativă nr. 28

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## 0AR 333-150-0000, CAPITOLUL 2-401.11

(A) Cu excepția celor specificate la punctul ¶ (B) al acestei secțiuni, un angajat poate să mănânce, să bea sau să utilizeze orice formă de tutun doar în zonele desemnate, unde nu este posibilă contaminarea alimentelor expuse, a echipamentelor, ustensilelor și fețelor de masă curate, a articolelor de unică folosință și consumabile neîmpachetate sau a altor articole care trebuie protejate. <sup>Pr</sup>

(B) Un angajat din domeniul alimentară poate bea dintr-un recipient pentru băuturi închis, dacă recipientul este manevrat astfel încât să prevină contaminarea:

- (1) Mâinilor angajatului;
- (2) Recipientului; și
- (3) Alimentelor expuse, a echipamentelor, ustensilelor și fețelor de masă curate și a articolelor de unică folosință și consumabile neîmpachetate.

## MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Bunele practici privind igiena trebuie urmate de către angajații alimentari în desfășurarea sarcinilor pentru a reduce la minimum transmiterea bolilor prin intermediul alimentelor. Mâncatul sau consumul de băuturi de către angajați în zonele de preparare a alimentelor este interzis din cauza potențialului de introducere a degetelor în sau în zona gurii sau a nasului, contaminând ulterior mâinile, alimentele, echipamentele curate, ustensilele și articolele de unică folosință.

Întrucât căldura excesivă din anumite zone de preparare a alimentelor poate deshidrata lucrătorii și poate implica un risc medical, lucrătorii pot să bea din recipiente bine acoperite cu un mâner sau pai. Recipientul pentru băuturi trebuie manipulat cu atenție pentru a împiedica contaminarea mâinilor și a zonelor de preparare a alimentelor.

## Recipientele de băuturi ale angajaților

Angajații din serviciul alimentară pot bea din recipiente de băuturi închise cu capac care se închide etanș și cu un pai sau mâner. Acest lucru este permis doar dacă cei care manipulează alimentele sunt atenți să împiedice contaminarea mâinilor, ustensilelor, echipamentelor și alimentelor. O băutură personală trebuie păstrată și consumată într-o zonă desemnată, pentru a reduce la minimum posibilitatea de transmitere a germenilor prezenți în salivă, care pot cauza boli.

Capacul și mânerul sau paiul ajută la menținerea în siguranță a alimentelor, prin crearea unei bariere între mâini și salivă. Dar dacă aceste recipiente nu sunt utilizate corect, pot contamina mâinile și în cele din urmă alimentele pe care le veți atinge. Evitați să atingeți orice parte unde

gura intră în contact cu recipientul de băuturi, în caz contrar mâinile trebuie spălate înainte de a atinge alimentele sau alte suprafețe care intră în contact cu alimentele.

În plus față de capacul care se închide etanș și mânerul sau paiul, recipientele reutilizabile de băuturi trebuie să fie în stare bună și să se poată curăța ușor. Înainte de a utiliza recipientul pentru băuturi în bucătărie sau în zona de preparare a alimentelor, nu uitați să spălați, să clătiți și să dezinfecțați recipientul între schimburi sau imediat ce acesta se murdărește în zonele care intră în contact cu mâinile și suprafețele.

## Se permite: Capac + mâner sau capac + pai



Cu capacul glisant  
deschis perma-

Cu paiul vertical  
permanent

## NU se permite:

