

Hoja de datos N.º 28 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 2-401.11

(A) Excepto según se especifica en el apartado (B) de esta sección, un empleado debe comer, beber o usar cualquier forma de tabaco solo en las áreas designadas donde no se produzca la contaminación de los alimentos expuestos; equipamiento, utensilios y mantelería limpios; artículos de uso individual y de un solo uso no envueltos; u otros artículos que necesiten protección. ^{PF}

(B) Un empleado gastronómico puede beber de un contenedor cerrado de bebidas si el contenedor es manipulado para evitar la contaminación de:

- (1) Las manos del empleado;
- (2) El contenedor;
- (3) Y alimentos expuestos; equipamiento, utensilios y mantelería limpios; y artículos de uso individual y de un solo uso no envueltos.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

Los empleados gastronómicos deben seguir prácticas adecuadas de higiene al realizar los deberes asignados con el fin de minimizar la posibilidad de transmitir enfermedades a través de los alimentos. El consumo de alimentos o bebidas por parte de los empleados en las áreas de preparación de alimentos está prohibido debido al potencial de colocar los dedos en o cerca de la boca o la nariz y, consiguientemente, contaminar las manos, los alimentos, el equipamiento, los utensilios y los artículos de uso individual limpios.

Dado que el calor excesivo de algunas áreas de preparación de alimentos puede deshidratar a los trabajadores y presentar un riesgo médico, los trabajadores pueden beber de contenedores tapados a través de una manija o popote. El contenedor de bebidas se debe manipular cuidadosamente para evitar la contaminación de las manos y de las áreas de preparación de alimentos.

Vasos para empleados

Los empleados del servicio gastronómico pueden beber de un contenedor de bebidas cerrado con una tapa ajustada y con una manija o popote. Esto solo está permitido si los manipuladores de los alimentos son cuidadosos para evitar contaminar las manos, utensilios, equipamiento y alimentos. Una bebida personal se debe guardar y consumir en un área designada para minimizar la posibilidad de transmitir los gérmenes presentes en la saliva que causan enfermedades.

La tapa y la manija o popote ayudan a mantener la seguridad alimentaria al crear una barrera entre las manos y la saliva. Pero si estos vasos no se usan correctamente, pueden contaminar las manos y, en última instancia, los alimentos que se tocan.

Evite tocar cualquier parte donde la boca entre en contacto con el contenedor de bebidas, de lo contrario, las manos se deben lavar antes de tocar los alimentos u otras superficies que entran en contacto con los alimentos.

Además de tener una tapa de cierre ajustada y una manija o popote, los contenedores reutilizables de bebidas deben estar en buen estado y poder limpiarse fácilmente. Antes de usar el contenedor de bebidas en la cocina o en el área de preparación de alimentos, asegúrese de lavar, enjuagar y sanitizar el vaso entre turnos o tan pronto como el contenedor se contamine donde las manos y las superficies entran en contacto.

Permitido: Tapa + manija o tapa + popote



Con la tapa deslizante **abierta** en todo momento

Con el popote **vertical** en todo momento

NO permitido:

