

Інформаційний бюлетень №28 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 2-401.11

(А) За винятком випадків, визначених у ¶
(В) цього розділу, працівник повинен їсти, пити або вживати будь-яку форму тютюну лише у спеціально відведених місцях, де не може виникнути забруднення відкритої їжі; чистого обладнання, приладдя і білизни; одноразових виробів без упаковки; або інших предметів, які потребують захисту. ¶

(В) Працівник закладу харчування може пити із закритого контейнера для напоїв, якщо з контейнером поводяться таким чином, щоб запобігти забрудненню:

- (1) рук працівника;
- (2) контейнера; і
- (3) відкритої їжі; чистого обладнання, приладдя і білизни; одноразових виробів без упаковки; або інших предметів

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Під час виконання покладених на них обов'язків працівники закладу харчування повинні дотримуватися правил гігієни, щоб звести до мінімуму можливість передачі хвороб через їжу. Забороняється їсти або вживати напої працівникам у зонах приготування їжі через можливість засунути пальці в рот чи ніс або навколо них, що згодом забруднить руки, їжу, чисте обладнання, посуд і окремі предмети сервірування.

Оскільки надмірна спека в деяких зонах приготування їжі може призвести до зневоднення працівників і становити небезпеку для здоров'я, працівники можуть пити з щільно закритих контейнерів з ручкою або соломинкою. З контейнером для напоїв слід поводитися обережно, щоб запобігти забрудненню рук і місць приготування їжі.

Чашки працівників для напоїв

Працівники закладу харчування можуть пити із закритого контейнера для напоїв із щільною кришкою та соломинкою або ручкою. Це дозволено лише в тому випадку, якщо особи, які працюють з харчовими продуктами, ретельно запобігають забрудненню рук, приладдя, обладнання та їжі. Особистий напій необхідно зберігати та вживати у спеціально відведеному місці, щоб звести до мінімуму можливість передачі мікробів, присутніх у слині, які можуть спричинити захворювання.

Кришка та ручка або соломинка допомагають зберегти їжу безпечною, створюючи бар'єр між руками та вашою слиною. Але якщо ці чашки використовувати неправильно, вони можуть забруднити руки і, зрештою, їжу, до якої ви торкаєтесь.

Уникайте торкатися будь-якої поверхні, де рот торкається контейнера з напоєм, інакше потрібно вимити руки, перш ніж торкатися їжі чи інших поверхонь, які контактують з їжею.

Крім того, щоб мати щільну кришку та ручку або соломинку, багаторазові контейнери для напоїв мають бути в належному стані та легко чиститися. Перед використанням контейнера для напоїв на кухні чи в зоні приготування їжі обов'язково вимийте, ополосніть і продезінфікуйте чашку між змінами або як тільки контейнер забрудниться в місцях контакту рук і поверхонь.

Дозволяється: кришка + ручка або кришка + соломинка



зі зсувною кришкою, яка постійно відкрита

з соломинкою, яка постійно у вертикальному положенні

НЕ дозволяється:

