

# صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 17

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## توزيع المشروبات بالمناطق الخارجية

### المنشأة/ الهيكل:

- يجب أن تكون جميع الأسطح ناعمة وسهلة التنظيف، بما في ذلك الأرضية.
- لا يسمح بالأرضيات العشبية و/ أو الترابية.
- يتعين اعتماد مصدر المياه وكذا كيفية تصريف مياه الصرف.
- يجب تمديد أعمال حماية الإنشاءات العلوية الدائمة خارج منطقة تقديم الأطعمة وتشبيد إنشاءات صلبة، ومتينة، وغير ماصة، وسهلة التنظيف لهذه الأعمال، ومع ذلك، يسمح بتثبيت مظلة كهيكل مؤقت.

اكتسبت الحانات الخارجية شعبية وقبولاً واسع النطاق من قبل الجمهور الذي يود الاستمتاع بأجواء الصيف الدافئة والطابع غير الرسمي الذي تضيفه الحانات الخارجية، ومع ذلك، توجد بعض اللوائح التي يجب اتباعها لضمان تلبية إجراءات سلامة الأغذية الضرورية.

هناك خياران مسموح بهما لتقديم المشروبات خارج المنشأة الغذائية المرخصة:

1. الحانة المتنقلة أو عربة المشروبات،
2. أو منشأة خارجية مشيدة بصورة دائمة تليي الاشتراطات ذاتها الملزمة داخل المطعم.

### بخصوص أية عملية

توزيع خارجية، يتعين إرسال الخطط إلى سلطة الصحة العامة المحلية قبل التشبيد. لا يجوز ممارسة هذا النوع من الأنشطة إلا بالاشتراك مع منشأة غذائية مرخصة يمكنها تقديم خدمات الدعم.

### تعد هذه الأنواع من

العمليات ثانوية لتشغيل منشآت تقديم الأطعمة الرئيسية والثابتة. يستهدف توزيع المشروبات عملاء المنشأة فقط، دون المارة.

- وفي أثناء ساعات عدم التشغيل، تتعين حماية الحانة، وجميع الأطعمة، والمستلزمات، والمعدات، والبنود الأخرى من التلوث.
- يلزم توفير حوض لغسل اليدين موصل بالصرف في المنشآت الدائمة. يُسمح بهيكل مؤقت لغسل اليدين في الحانات المتنقلة.
- يجب تنظيف جميع الأسطح الخارجية بشكل يومي قبل الفتح للمنشأة.

الفصل 3-201.18 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000

(A) يُسمح للمنشآت الغذائية بالطهي وتوزيع المشروبات خارجياً باعتبار ذلك جزءاً من تشغيلها متى تمت هذه الأعمال داخل مباني المنشأة. بند أساسي ذو أولوية

(B) يتعين تصميم عملية الطهي وتوزيع المشروبات خارجياً على نحو يضمن حماية الأطعمة، والمعدات، ومستلزمات الطهي، والأدوات المخصصة للاستخدام لمرة واحدة والبنود الأخرى من التلوث أثناء فترات التوقف عن التشغيل. (F) يتعين مراقبة عمليات الطهي وتوزيع المشروبات الخارجية بواسطة موظفي تقديم الأطعمة.

### الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

تتطوي عملية تقديم المشروبات الخارجية على احتمال زيادة مخاطر تلوث الأطعمة، والمشروبات، والمعدات بسبب الحشرات، والغبار، والطيور، وتسريبات الخزانات العلوية، والملوثات المحتملة الأخرى. لتقليل المخاطر التي يتعرض لها الجمهور، يتعين تصميم خدمات المشروبات الخارجية، وإنشاءها وتشغيلها على نحو يلبى معايير حماية الأطعمة. تخضع جميع الأطعمة للحماية ضد مفاولة العملاء، أو السعال، أو العطس، أو الملوثات الأخرى عن طريق استخدام واقبات الرذاذ، أو الحواجز، أو الأغشية، غير ذلك من موانع التلوث المعتمدة الفعالة. يتعين على المنشأة الاحتفاظ بجداول دورية شاملة للتنظيف والتعقيم، وخطة لمكافحة الحشرات، ومراعاة المراقبة المستمرة بواسطة موظفي تقديم الأطعمة أثناء ساعات التشغيل.

## تابع توزيع المشروبات بالمناطق الخارجية

- يتعين على جميع الموظفين مراقبة العملية في جميع الأوقات.
- لا يسمح بالمبردات/صناديق التبريد.

### التخزين:

- يجب إزالة جميع الأطعمة من الحانة بنهاية ساعات التشغيل يوميًا ما لم تتوفر سبل تأمين وحدات التبريد أو حمايتها.
- يجوز ترك المعدات وبنود الخدمة الفردية بالخارج إن كانت هناك مقصورات مقاومة لعوامل الطقس وللقوارض مغلقة عليها على نحو يضمن أمانها.

### تحضير/تقديم الأطعمة

- يجب إجراء جميع أعمال تحضير الأطعمة، مثل تقطيع شرائح الليمون وتزيين الصحون الأخرى داخل منشآت تقديم الأطعمة الرئيسية والمرخصة.
- يسمح بإضافة مكونات إلى المشروبات، مثل اللبن إلى الكوكتيل الروسي أو المكونات المقطعة بشكل مسبق من أجل العصائر.
- يمكن توزيع أي نوع من المشروبات من المنفذ الخارجي، بما في ذلك المشروبات المخلوطة، ومشروب الغرانيتا، والإسبريسو.
- يجوز للعملاء خدمة أنفسهم بأنفسهم بالحصول على ما يرغبون في تناوله من وحدات توزيع المشروبات المطابقة للقواعد، مثل ماكينات توزيع الصودا (4-204.13).

