

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 17

Ce trebuie să știi în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 3-201.18

(A) Gătirea în exterior și distribuția băuturilor de către o unitate alimentară este permisă ca parte a activității atunci când au loc în incinta unei unități alimentare. ^{PF}

(B) Activitatea de gătit în exterior și distribuția băuturilor trebuie concepută astfel încât să protejeze alimentele, echipamentele, ustensilele, consumabilele și alte articole împotriva contaminării atunci când nu sunt utilizate.

(F) Operațiile de gătit în exterior și de distribuție a băuturilor trebuie monitorizate de angajații unității alimentare.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Serviciul de distribuție a băuturilor în exterior poate crește riscul de contaminare a alimentelor, băuturilor și echipamentelor de către insecte, praf, păsări, scurgeri de sus și alți contaminanți potențiali. Pentru a reduce la minimum riscul pentru public, serviciul de distribuție a băuturilor în exterior trebuie conceput, realizat și operat într-un mod care să îndeplinească standardele privind protecția alimentelor. Toate alimentele trebuie protejate împotriva manipularii de către clienți, tușitului, strănutatului sau altor agenți contaminați prin utilizarea de ecrane împotriva strănutatului, protecții, capace și alte bariere eficiente aprobate. Unitatea trebuie să aibă programe de curățare și igienizare frecventă și temeinică, un plan de reducere la minimum a daunătorilor și de monitorizare continuă de către angajații unității alimentare în timpul programului de funcționare.

Distribuția băuturilor în exterior

Barurile în aer liber se bucură de o apreciere și susținere din ce în ce mai mari din partea publicului cărui îi place să se bucure de vremea caldă de vară și de atmosfera informală a unui bar în aer liber. Cu toate acestea, trebuie respectate anumite reguli pentru a se asigura că sunt respectate practicile necesare privind siguranța alimentelor.

Există două opțiuni permise pentru serviciul de distribuție a băuturilor în exterior al unei unități alimentare autorizate:

1. Un bar mobil sau un cărucior de băuturi sau
2. O construcție permanentă a unei unități exterioare, care îndeplinește aceleași cerințe ca cele pentru interiorul restaurantului.

Pentru orice activitate de distribuție în exterior, planurile trebuie înaintate autorității de sănătate publică locală **înainte** de construcție. Acest tip de activitate se poate realiza doar în asociere cu o unitate alimentară autorizată care poate oferi servicii de asistență.

Aceste tipuri de operații sunt considerate secundare activității principale, permanente a unității alimentare. Distribuția băuturilor este destinată doar clienților unităților, nu și clienților de pe stradă.

Unitatea/Structura:

- Toate suprafețele trebuie să fie netede și să se poată curăța ușor, inclusiv pardoselile.
- Nu sunt permise iarba și/sau pardoselile murdare.

- Sursa de apă trebuie să fie aprobată, precum și eliminarea apei uzate.
- Protecția suspendată permanentă trebuie să acopere zona pentru serviciile alimentare și să fie construită din materiale solide, rezistente, neabsorbante și care să se poată curăța ușor. Cu toate acestea, pentru o configurare temporară este permisă o copertină.
- În afara orelor de funcționare, barul și toate alimentele, ustensilele, echipamentele și alte articole trebuie protejate împotriva contaminării.



- Chiuvetele pentru spălarea mâinilor legate la rețea sunt obligatorii pentru unitățile permanente. Pentru barurile mobile este permisă o construcție temporară pentru spălarea mâinilor.
- Toate suprafețele exterioare trebuie curățate zilnic înainte de deschidere.

Distribuirea băuturilor în exterior, continuare

Pregătirea/servirea mesei:

- Toată pregătirea alimentelor trebuie să se desfășoare în interiorul unității alimentare principale, autorizate, cum ar fi tăierea lămâilor și alte decorațiuni.
- Este permisă adăugarea ingredientelor în băuturi, cum ar fi laptele într-un cocktail White Russian sau a ingredientelor tăiate anterior pentru un smoothie.
- Orice tip de băutură poate fi distribuită din spațiul exterior, inclusiv băuturi amestecate, granița și espresso.
- Consumatorii se pot autoservi din unitățile de distribuție a băuturilor care respectă codul, cum ar fi distribuțiile de apă carbogazoasă (4-204.13).

- Activitatea trebuie monitorizată permanent de către angajați.
- Nu sunt permise răcitoarele/cutiile cu gheață.

Depozitarea:

- Toate alimentele trebuie scoase din bar la finalul activității zilnice, cu excepția cazului în care unitățile de refrigerare pot fi securizate sau protejate.
- Echipamentele și elementele de unică folosință pot rămâne în exterior dacă sunt introduse în dulapuri închise în siguranță, rezistente la intemperii și ferite de rozătoare.

