

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 17

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 3-201.18

(A) Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения заведением общественного питания должны быть разрешены в составе других операций, при условии, что они выполняются на территории этого заведения. ^{rf}

(B) Приготовление пищи и розлив напитков вне помещения должны быть организованы так, чтобы защитить продукты питания, оборудование, посуду, столовые приборы одноразовые и другие предметы от загрязнения, когда они не используются.

(F) За приготовлением пищи и розливом напитков вне помещения обязан следить работник общественного питания.

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Розлив напитков вне помещения может увеличить риск загрязнения продуктов питания, напитков и оборудования насекомыми, пылью, птицами, стекающей с крыши водой и другими потенциальными загрязнителями. Чтобы снизить риск для общественного здоровья розлив напитков вне помещения должен быть запланирован, организован и исполнен таким образом, чтобы соблюсти требования стандартов защиты продуктов питания. Все продукты питания должны быть защищены от прикосновений, кашля, чихания клиентов и от других загрязнений защитными экранами, щитками, крышками и другими эффективными одобренными барьерами. Заведение обязано иметь график частой и тщательной уборки и дезинфекции, план борьбы с вредителями, а во время работы за ним должен постоянно следить работник общественного питания.

Розлив напитков вне помещения

Уличные бары заслужили популярность и часто посещаются публикой, которой нравится наслаждаться тёплой легкой погодой и неформальной атмосферой таких баров. Однако они должны соответствовать требованиям ряда регламентов, чтобы гарантировать соблюдение необходимых правил обеспечения безопасности продуктов питания.

Лицензированным заведениям общественного питания разрешены два варианта розлива напитков вне помещения:

1. Портативный бар или тележка с напитками, или
2. Уличный бар постоянной конструкции, соответствующий тем же требованиям, которые предъявляются к бару, расположенному в помещении ресторана.

Для организации любого из вариантов розлива напитков вне помещения необходимо подать планы на рассмотрение местного отдела здравоохранения до начала строительства. Розлив напитков вне помещения может вестись только в непосредственной близости от лицензированного заведения общественного питания, которое может обеспечить оказание необходимой поддержки.

Такая деятельность считается дополнительной по отношению к деятельности основного, постоянного заведения общественного питания. Розлив напитков предназначен только для посетителей этого заведения, не для клиентов на улице.

Конструкция и структура:

- Все поверхности должны быть гладкими и легко моющимися, включая полы.
- Полы из травы и/или земли запрещаются.
- Источник воды и методы утилизации сточных вод должны быть одобрены.
- Постоянная крыша из прочных, надёжных, не впитывающих воду и легко моющихся конструкций должна выходить за пределы зоны общественного питания. Однако для временных уличных баров разрешается использовать навесы.



- В нерабочие часы бар, а также все продукты питания, посуда, столовые приборы, оборудование и другие предметы должны быть защищены от загрязнения.
- Постоянные уличные бары должны быть оборудованы ручной мойкой, подключенным к водопроводу и канализации. Портативные бары разрешается оборудовать временным ручной мойкой.
- Все наружные поверхности должны чиститься ежедневно перед открытием.

Розлив напитков вне помещения, продолжение

Приготовление и подача пищи:

- Приготовление всех продуктов питания, например, нарезка лимонов и других гарниров, должно проводиться в основном лицензированном заведении общественного питания. В уличных барах разрешается добавлять ингредиенты в напитки, например, молоко в коктейль «Белый русский» или предварительно нарезанные ингредиенты в смузи.
- В уличных барах разрешается разливать все виды напитков, в том числе коктейли, граниту и эспрессо.
- Посетителям разрешается наливать напитки самостоятельно из аппаратов для розлива напитков, соответствующим требованиям законодательства, например, аппаратов для розлива газированных напитков (4-204.13).

- За этим должен постоянно следить работник заведения.
- Использовать холодильники и лари со льдом запрещается.

Хранение:

- В конце рабочего дня все продукты питания должны быть убраны из бара, за исключением случаев, когда холодильники могут быть закрыты или защищены другим способом.
- Оборудование и одноразовые предметы могут оставаться на улице, если они надёжно закрыты в защищённых от непогоды и грызунов шкафах.

