

صحيفة وقائع قواعد الغذاء رقم 21

ما الذي يجب عليك معرفته عن القواعد؟

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

إعادة ملء الأباريق

- يُعرّف الإبريق بأنه وعاء أو إناء قابل لإعادة الملء حيث يتم الصب عبر صنوبر الجعة وينقل الإبريق إلى المنزل للاستهلاك. تُعرّف الأباريق بأنها أوعية تصنع عادة من الزجاج أو المعدن وتسع 64 أونصة من الجعة، أو النبيذ، أو نبيذ التفاح أو الكمبوتشا.
- في حالة استخدام أنابيب الملء، يجب إتاحة استخدام عدد كبير من الأنابيب الاحتياطية (تكفي يوم العمل الأكثر ازدحاماً)
- استمر في استبدال الأنابيب المعقمة النظيفة بعد كل عملية ملء



تقبل فقط الأباريق النظيفة وتغسل قبل إعادة الملء

ومع زيادة شعبية إعادة ملء الأباريق هناك خطر متزايد لانتقال التلوث، حيث إن الأباريق تنقل إلى منزل العميل، ولا يوجد أي ضمان لتنظيفها بشكل مناسب قبل إعادة ملء الأباريق.

تستلزم قواعد الأطعمة الصحية عملية نقل «خالية من التلوث» للمشروبات، وبالتالي يجب إعادة ملء الأباريق دون أي ملامسة بين الصنوبر والإناء.

تملاً أغلب الأباريق عن طريق أنبوب الملء الذي يسمح بملء الجعة من

- أسفل الإناء لتقليل الرغاوي والإسراع من عملية الملء. حيث إن استخدام أنابيب الملء يسمح بانتقال الملوثات من إناء إلى التالي، يتعين تغييرها أو غسلها وتنظيفها وتعقيمها بين كل استخدام.
- بعد الملء، يجب مسح الجزء الخارجي من الأباريق المملوءة باستخدام قطعة قماش رطبة تم حفظها في محلول معقم.
- التوصيات:
 - التركيز على غسل اليدين بشكل مناسب بعد مناولة وعاء العميل
- في حالة غسل أباريق العملاء، خصص حوضاً لهذا الغرض فقط (ليس حوض غسل اليدين)
- تجنب ملامسة الأواني الزجاجية والمعدات النظيفة مع الأباريق العائدة في أثناء المناولة والملء
- بالنسبة لعمليات الخدمة الذاتية للعميل، يتعين تركيب حوض غسيل (علماً بأن المياه الباردة مقبولة) ويتعين على المشغل أن يضمن إجراء عملية خالية من التلوث في أثناء إعادة الملء.

تتقدم بالشكر إلى إدارة الصحة النفسية البيئية بمقاطعة دوستشيس لمساهماتها القيمة في ورقة الحقائق الماثلة.

قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000 الفصل 4-603.17

(A) باستثناء ما هو محدد في البند 4(1) و(B) و(C) من هذا البند، يتم تنظيف وإعادة ملء الأوعية الفارغة المعادة التي من المستهدف تنظيفها وإعادة ملئها في المنشآت الغذائية المنظمة التي تتولى معالجة الأطعمة. بند ذو أولوية

(B) يمكن إعادة ملء الأوعية المخصصة للمشروبات في المنشأة الغذائية في حالة:

(1) كان تصميم الوعاء ومعدات الغسل وطبيعة المشروب، عندما تجتمع هذه العناصر سوياً، يسمح بالتنظيف الفعال في المنزل أو في المنشأة الغذائية؛

(2) توفير مرافق للغسيل قبل إعادة ملء الأوعية المعادة بالماء العذب الساخن تحت ضغط وليس المعاد تدويره كجزء من نظام التوزيع؛

(3) يعاد ملء الوعاء الذي يملكه العميل والمعاد إلى المنشأة الغذائية لإعادة الملء بغرض البيع أو التقديم إلى ذات العميل فقط؛

(4) ويعاد ملء الوعاء بواسطة:

(a) موظف بالمنشأة الغذائية؛

(b) أو مالك الوعاء إن اشتمل نظام المشروبات على عملية نقل خالية من التلوث لا يمكن تجاوزها بواسطة مالك الوعاء.

(C) يمكن ملء الأوعية المملوكة للعميل غير المخصصة للأطعمة عن طريق ماكينة أو نظام الإمداد بالمياه.

الأسباب المتعلقة بالصحة العامة:

ينشأ عن إعادة ملء أوعية المشروبات المملوكة للعملاء احتمال تلوث معدات الملء أو المنتج بسبب الأوعية التي لم يتم تنظيفها بشكل غير مناسب أو بسبب تشغيل المعدات بشكل غير صحيح، ولمنع حدوث هذا التلوث والمخاطر الصحية المحتملة للعميل، يقتصر إعادة ملء الأوعية المملوكة للعميل على المشروبات غير المشتبه في سلامتها. يتعين تصميم المعدات لمنع تلوثها ويتعين توفير الوسائل اللازمة لتنظيف الأوعية في المنشأة.