

Codul alimentar – Fișa informativă nr. 21

Ce trebuie să știți în legătură cu Codul

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Umplerea termosurilor pentru băuturi

OAR 333-150-0000, CAPITOLUL 4-603.17

(A) Cu excepția celor specificate la punctele (B) și (C) ale acestei secțiuni, recipientele goale returnate destinate curățării și umplerii cu alimente trebuie curățate și umplute într-o unitate reglementată de procesare a alimentelor. ^P

(B) Un recipient alimentar pentru băuturi poate fi reumplut într-o unitate alimentară dacă:

(1) Construcția recipientului, echipamentul de clătire și natura băuturii, considerate împreună, permit curățarea eficientă acasă sau în unitatea alimentară;

(2) Echipamentele de clătire înainte de reumplerea recipientelor returnate cu apă proaspătă, caldă, sub presiune și care nu este recirculată, sunt oferite ca parte a sistemului de distribuție;

(3) Recipientul deținut de consumator, returnat la unitatea alimentară pentru reumplere, este umplut pentru vânzarea sau servirea doar către același consumator; și

(4) Recipientul este reumplut de:

(a) Un angajat al unității alimentare sau

(b) Proprietarul recipientului, dacă sistemul de băuturi include un proces de transfer fără posibilitate de contaminare care nu poate fi ocolit de proprietarul recipientului.

(C) Recipientele nealimentare deținute de consumatori pot fi umplute la un distribuitor automat sau un sistem de distribuție a apei.

MOTIVE DE SĂNĂTATE PUBLICĂ:

Reumplerea recipientelor de băuturi deținute de consumatori introduce posibilitatea contaminării echipamentului de umplere sau a produsului de către recipientele care nu sunt curățate corespunzător sau de utilizarea inadecvată a echipamentului. Pentru a împiedica contaminarea și posibilele pericole asupra sănătății consumatorului, umplerea recipientelor deținute de consumator este limitată la băuturile care nu sunt alimente potențial periculoase. Echipamentul trebuie conceput astfel încât să împiedice contaminarea echipamentului și trebuie asigurate mijloace de curățare a recipientelor în unitate.

Un termos growler este un recipient sau un vas reîncărcabil în care se toarnă bere de la dozator care este transportată la domiciliu pentru consum. Termosurile growler sunt de regulă recipiente din sticlă sau metal și au un volum de 1,9 l (64oz) de bere, vin, cidru sau Kombucha.

Odată cu creșterea popularității reumplerii termosurilor growler, a crescut și riscul de contaminare încrucișată. Deoarece termosurile growler sunt duse acasă la consumator, nu există nicio garanție că au fost curățate corect înainte de a fi returnate pentru reumplere.

Normele privind igiena produselor alimentare impun un proces de transfer „fără contaminare” pentru băuturi, astfel încât termosurile growler trebuie umplute fără ca robinetul și vasul să intre în contact.

Majoritatea termosurilor growler sunt umplute printr-un tub de umplere special, care permite ca berea să fie transferată pe la partea de jos a recipientului, pentru a reduce spuma și a grăbi procesul de umplere. Deoarece utilizarea tuburilor de umplere poate permite agenților contaminanți de pe un vas să fie transferați pe următorul, acestea trebuie schimbate sau spălate, clătite și igienizate între două utilizări.

După umplere, exteriorul termosului growler umplut trebuie șters cu o lavetă care a fost păstrată într-o soluție dezinfectantă.

Recomandări:

- Concentrați-vă pe spălarea corectă a mâinilor după ce manipulați recipientul unui client
- Dacă utilizați tuburi de umplere, trebuie să aveți disponibile pentru utilizare mai multe tuburi de schimb (suficiente pentru cea mai ocupată perioadă)



Acceptați doar termosuri growler curate și clătiți-le înainte de a le umple

- Continuați să rotiți tuburile dezinfectate curate pentru fiecare umplere
- Dacă clătiți termosurile growler ale clientului, dedicați o chiuvetă doar în acest scop (nu o chiuvetă pentru spălarea mâinilor)
- Evitați contactul dintre paharele curate și echipamentul cu termosuri growler returnate în timp ce le manipulați și umpleți
- Pentru operațiunile de autoservire ale clienților, trebuie instalată o chiuvetă de clătire (se acceptă apa rece) și operatorul trebuie să garanteze un proces fără contaminare în timpul umplerii.

Mulțumim Departamentului de mediu din comitatul Deschutes pentru contribuția la această fișă informativă.