

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 21

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 4-603.17

(А) За исключением случаев, перечисленных в параграфах (В) и (С) данного раздела, возвратные пустые ёмкости, предназначенные для мойки и повторного наполнения продуктами питания, должны мыться и заново наполняться на сертифицированном предприятии пищевой промышленности. ^Р

(В) Ёмкость, предназначенную для хранения определённого вида напитков, разрешается повторно заполнять в заведении общественного питания, если:

(1) Конструкция этой ёмкости и оборудования для её промывки, а также природа напитка, рассматриваемые в комплексе, обеспечивают эффективную мойку в домашних условиях или в заведении общественного питания;

(2) Система повторного заполнения включает в себя устройство для промывки возвратной ёмкости питьевой, горячей, не рециркулируемой водой под давлением;

(3) Принадлежащая потребителю ёмкость, возвращённая в заведение общественного питания для повторного заполнения, заполняется только для продажи или подачи тому же самому потребителю; и

(4) Ёмкость заполняется:

(а) Работником заведения общественного питания или

(б) Владельцем ёмкости, если система розлива напитка обеспечивает во время налива защиту от загрязнения, которую владелец ёмкости не может обойти.

(С) Принадлежащие потребителю ёмкости, не предназначенные для определённого вида напитков, разрешается заполнять у аппарата или системы продажи воды.

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Повторное заполнение принадлежащих потребителю ёмкостей для напитков повышает риск загрязнения оборудования для заполнения или продукта от ненадлежащим образом вымытых ёмкостей или неправильного использования оборудования. Для предотвращения такого загрязнения и потенциальной опасности для здоровья потребителей заполнять принадлежащие им ёмкости разрешается только напитками, которые не относятся к потенциально опасным продуктам питания. Конструкция оборудования должна предотвращать загрязнение оборудования, а заведение должно иметь возможность мыть ёмкости.

Повторное наполнение многоразовых бутылей

Многоразовая бутылка — это многоразовая ёмкость, в которую наливается разливное пиво для потребления дома. Многоразовые бутылки обычно представляют собой стеклянные или металлические ёмкости, вмещающие до 1,9 литра (64 жидкие унции) пива, вина, крепкого сидра или комбучи.

По мере увеличения числа повторных наполнений многоразовых бутылей растёт и риск перекрёстного загрязнения. Так как потребитель забирает многоразовую бутылку к себе домой, нет никакой гарантии, что она будет надлежащим образом вымыта перед возвратом для повторного заполнения.

Правила безопасности продуктов питания требуют, чтобы процесс розлива напитков был «защищённым от загрязнения», поэтому многоразовые бутылки должны заполняться так, чтобы исключить контакт крана с горлышком сосуда.

Большинство многоразовых бутылей заполняются через специальную трубку, которая позволяет заливать пиво в нижнюю часть ёмкости, чтобы снизить пенообразование и ускорить процесс налива. Так как использование трубок для наполнения позволяет загрязнениям из одной ёмкости попасть в следующую, после каждого использования они должны замываться или мыться, ополаскиваться и дезинфицироваться.

После заполнения наружную поверхность заполненной многоразовой бутылки следует протереть тканью, хранящейся в дезинфицирующем растворе.

Рекомендации:

- После работы с ёмкостью клиента тщательно вымойте руки
- При использовании трубок для наполнения имейте в запасе большое количество таких трубок (достаточно даже для самого загруженного периода работы)
- Для каждого повторного заполнения используйте чистую продезинфицированную трубку



Принимайте только чистые многоразовые бутылки и промывайте их перед повторным наполнением

- Если вы промываете принадлежащие клиентам многоразовые бутылки, выделите для этой цели специальную раковину (не ту, которая предназначена для мытья рук)
- Во время работы и заполнения избегайте контакта чистой стеклянной посуды и оборудования с возвратными многоразовыми бутылками
- В заведениях с самообслуживанием должна быть установлена раковина для промывки бутылей (можно только с холодной водой), а оператор обязан обеспечить защиту от загрязнений в ходе повторного наполнения.

Благодарим Deschutes County Environmental Health за их значительный вклад в подготовку данного информационного бюллетеня.