

Hoja de datos N.º 21 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 4-603.17

(A) Excepto según se especifica en los apartados (B) y (C) de esta sección, los contenedores vacíos devueltos con fines de limpieza y llenado de alimentos se deben limpiar y rellenar en una planta procesadora de alimentos regulada.^P

(B) Un contenedor alimentario que se usa para bebidas se puede llenar en un establecimiento de alimentos si se cumple lo siguiente:

(1) El diseño del contenedor y el equipo de enjuague y la naturaleza de la bebida, al ser analizados en conjunto, permiten una limpieza efectiva en casa o en el establecimiento de alimentos;

(2) Las instalaciones para el enjuague —antes de rellenar los contenedores retornados— con agua natural caliente que está bajo presión y no recircula están disponibles como parte del sistema expendedor;

(3) El contenedor propiedad del consumidor devuelto al establecimiento de alimentos para su llenado es rellenado para la venta o servicio únicamente para el mismo consumidor;

(4) Y el contenedor es rellenado por:
(a) Un empleado del establecimiento de alimentos,
(b) O el propietario del contenedor si el sistema de bebidas incluye un proceso de transferencia libre de contaminación que no puede ser anulado por el propietario del contenedor.

(C) Los contenedores propiedad del consumidor que no sean específicos para alimentos se pueden llenar en un sistema o máquina expendedores de agua.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

El rellenado de contenedores de bebidas propiedad de un consumidor introduce la posibilidad de contaminación del equipo de llenado o del producto debido a la limpieza incorrecta de los contenedores o por la operación inadecuada del equipamiento. Para evitar esta contaminación y posibles riesgos a la salud del consumidor, el llenado de los contenedores propiedad del consumidor se limita a las bebidas que no sean alimentos potencialmente peligrosos. El equipamiento debe estar diseñado para evitar su contaminación, y deben proporcionarse los medios de limpieza de los contenedores en el establecimiento.

Rellenado de botellones

Un botellón es un contenedor o recipiente rellenable en el que se vierte cerveza artesanal y se la transporta a casa para su consumo. En general, los botellones son contenedores de vidrio o metal con capacidad de hasta 64 onzas de cerveza, vino, sidra o kombucha.

Con el aumento en popularidad del rellenado de botellones, existe un mayor riesgo de contaminación cruzada. Dado que los botellones se llevan a la casa del consumidor, no hay garantía de que se limpien correctamente antes de devolverse para su rellenado.

Las Reglas de higiene alimentaria requieren un proceso de transferencia de bebidas “libre de contaminación”, así que los botellones se deben rellenar sin contacto entre el grifo y el recipiente.

La mayoría de los botellones se llenan mediante un tubo de llenado de botellones que permite que la cerveza se llene desde la base del contenedor para disminuir la formación de espuma y acelerar el proceso de llenado. Dado que el uso de tubos de llenado puede permitir que los contaminantes de un recipiente se transfieran al siguiente, los tubos se deben cambiar o lavar, enjuagar y sanitizar entre cada uso.

Una vez llenados, el exterior de los botellones se debe limpiar con un paño de limpieza mantenido en solución sanitizante.

Recomendaciones:

- Enfóquese en el correcto lavado

de manos luego de manipular el contenedor de un cliente

- Si utiliza tubos de llenado, mantenga a la mano tubos de repuesto (suficientes para su tiempo de mayor concurrencia)
- Continúe rotando los tubos limpios higienizados para cada rellenado.



Acepte únicamente botellones limpios y enjuáguelos antes de rellenarlos

- Si enjuaga los botellones del cliente, reserve un fregadero para este fin solamente (no un lavamanos)
- Evite el contacto de la cristalería y equipamientos limpios con los botellones devueltos mientras los manipula y llena
- En el caso de operaciones de autoservicio de los consumidores, debe instalarse un fregadero de enjuague (se permite usar agua fría), y el operador debe garantizar un proceso libre de contaminación durante el rellenado.

Agradecemos al Departamento de Salud Ambiental del condado de Deschutes por su aporte significativo a esta hoja de datos.