

# Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 28

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

## ОАР 333-150-0000, ГЛАВА 2-401.11

(А) За исключением случаев, перечисленных в параграфе (В) данного раздела, работник может есть, пить и употреблять любые виды табачных изделий только в специальных местах, где это не может привести к загрязнению чистого оборудования, посуды, столовых приборов, столового белья, распакованных одноразовых приспособлений и других предметов, нуждающихся в защите. Pf

(В) Работнику общественного питания разрешается пить из закрытой ёмкости для напитков, если он обращается с ней так, чтобы предотвратить загрязнение:

- (1) Своих рук;
- (2) Ёмкости; и
- (3) Неупакованных продуктов питания, чистого оборудования, посуды, столовых приборов, столового белья, распакованных одноразовых приспособлений.

## ОБОСНОВАНИЕ, СВЯЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

Работники общественного питания во время исполнения своих служебных обязанностей обязаны соблюдать надлежащие правила гигиены, чтобы минимизировать вероятность передачи заболеваний через продукты питания. Еда или употребление напитков работниками в зонах приготовления пищи запрещены из-за вероятности поместить пальцы в рот или коснуться ими рта или носа с последующим загрязнением рук, продуктов питания, чистого оборудования, посуды, столовых приборов и одноразовых приспособлений.

Так как высокая температура в некоторых зонах приготовления пищи может вызвать у работников обезвоживание и представляет собой опасность для здоровья, им разрешается пить из плотно закрытых ёмкостей с ручкой или соломинкой. С ёмкостью для напитков следует обращаться с осторожностью, чтобы предотвратить загрязнение рук и зоны приготовления пищи.

## Стаканы для питья работников

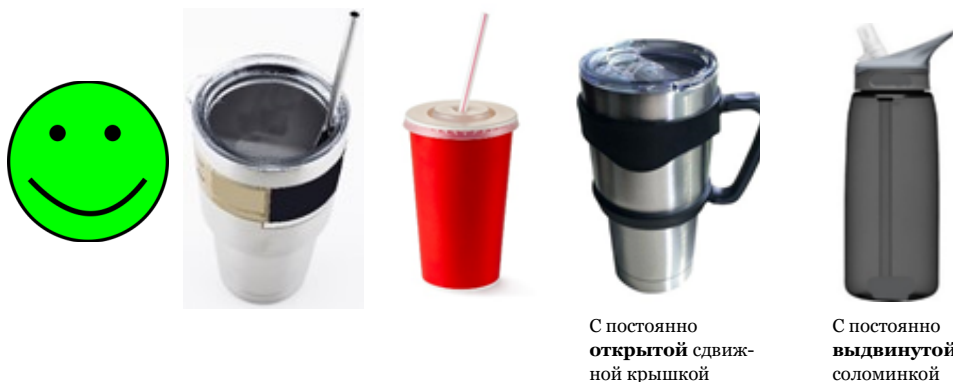
Работникам общественного питания разрешается пить из закрытых ёмкостей для напитков с плотно прилегающей крышкой и соломинкой или ручкой. Это разрешается только в том случае, если работники проявляют осторожность, чтобы не загрязнить свои руки, посуду, столовые приборы, оборудование и продукты питания. Личные напитки должны храниться и потребляться в специальных местах, чтобы минимизировать вероятность передачи болезнетворных микроорганизмов, присутствующих в слюне.

Крышка и ручка или соломинка помогают обеспечить безопасность продуктов питания, создавая барьер между руками и слюной. Однако если эти кружки пользоваться неправильно, они могут привести к загрязнению рук и, в конечном счёте, продуктов питания, которых вы будете касаться.

Избегайте касаться любых мест ёмкости для напитков, которых вы касались губами, в противном случае вам придётся вымыть руки перед тем, как касаться продуктов питания и других поверхностей, соприкасающихся с этими продуктами.

Кроме того, что многоразовые ёмкости для напитков должны иметь плотно прилегающую крышку и ручку или соломинку, они должны находиться в хорошем техническом состоянии и легко мыться. Перед тем, как пользоваться ёмкостью для напитков на кухне или в зоне приготовления пищи, не забудьте вымыть, сполоснуть и продезинфицировать её между сменами или сразу, как только она загрязнится от рук и поверхностей, с которыми она контактирует.

## Разрешено: Крышка + ручка или Крышка + соломинка



## НЕ разрешено:

