

Hoja de datos N.º 17 del Código alimentario

Lo que debe saber sobre el Código

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, CAPÍTULO 3-201.18

(A) Se permite la cocción y el servicio de bebidas en exteriores de un establecimiento de alimentos como parte de su operación cuando se las realice en sus instalaciones. Pf

(B) La operación de cocción y servicio de bebidas en exteriores debe estar diseñada de tal manera que proteja los alimentos, equipos, utensilios, artículos desechables y otros elementos contra la contaminación cuando no estén en operación.

(F) Las operaciones de cocción y servicio de bebidas en exteriores deben ser supervisadas por los empleados del servicio de alimentos.

RAZONES DE SALUD PÚBLICA:

El servicio de bebidas en exteriores tiene el potencial de aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos, bebidas y equipos por insectos, polvo, aves, goteras en lo alto y otros contaminantes potenciales. A fin de minimizar el riesgo para el público, el servicio de bebidas en exteriores se debe diseñar, construir y operar de manera que cumpla con los estándares de protección de alimentos. Todos los alimentos deben estar protegidos contra su manipulación por parte de los clientes y contra tosidos, estornudos u otros contaminantes, mediante el uso de protectores, pantallas, tapas u otras barreras efectivas aprobadas. El establecimiento debe tener cronogramas de limpieza e sanitización frecuentes y profundas, un plan de minimización de plagas y la monitorización continua por parte de los empleados del servicio de alimentos durante el horario de operación.

Servicio de bebidas en exteriores

Las barras en exteriores han obtenido una amplia aceptación y clientela debido a las personas que gustan de disfrutar del clima cálido de verano y del ambiente informal de una barra en exteriores. Sin embargo, existen algunas regulaciones que deben seguirse para garantizar que se cumplan las prácticas necesarias de seguridad de los alimentos.

Existen dos opciones permitidas para el servicio de bebidas en el exterior de un establecimiento de alimentos con licencia:

1. Una barra portátil o un carrito de bebidas,
2. O una instalación permanente al aire libre que cumpla con los mismos requerimientos de uno dentro del restaurante.

En cualquier operación de servicio en exteriores, los planes deben presentarse a la autoridad de salud pública local **antes** de su construcción. Este tipo de actividad solo podrá realizarse en conjunto con un establecimiento de servicio alimentario con licencia que pueda brindar servicios de soporte.

Estos tipos de operaciones se consideran secundarias a la operación del establecimiento principal y fijo del servicio alimentario. El servicio de bebidas solo tiene como fin los clientes del establecimiento, no los clientes transeúntes.

Instalación/estructura:

- Todas las superficies deben ser lisas y poder lavarse fácilmente, incluyendo los pisos.
- No se permiten los suelos con césped o tierra.
- La fuente de agua debe estar aprobada, al igual que el resumidero.
- La protección aérea permanente debe extenderse más allá del área de servicio de alimentos, y debe estar construida con un diseño sólido, resistente, no absorbente y fácilmente lavable. Sin embargo, se permite usar toldos como una disposición temporal.



- Durante las horas no operativas, la barra y todos los alimentos, utensilios, equipos y otros elementos se deben proteger contra la contaminación.
- Las instalaciones permanentes deben tener un fregadero con plomería. Se permite un lavamanos temporal en el caso de las barras portátiles.
- Todas las superficies exteriores se deben limpiar a diario antes de la apertura.

Servicio de bebidas en exteriores (cont.)

Preparación/servicio de alimentos:

- Toda la preparación de alimentos se debe realizar dentro del establecimiento de servicio alimentario principal con licencia, tal como rebanar limones y otras decoraciones. Se permite agregar ingredientes a las bebidas, como leche a un White Russian o ingredientes precortados a un licuado de frutas.
- Se puede dispensar cualquier tipo de bebida desde el lugar exterior, incluidas bebidas licuadas, granitas y expreso.
- Los consumidores pueden servirse ellos mismos de las unidades de expendio de bebidas que cumplan con el código, como máquinas expendedoras de sodas (4-204.13).

- Los empleados deben supervisar su funcionamiento en todo momento.
- No se permite el uso de hieleras.

Almacenamiento:

- Todos los alimentos se deben retirar de la barra al finalizar el día, a menos que las unidades de refrigeración puedan cerrarse con llave o protegerse.
- El equipamiento y los artículos de servicio individuales pueden permanecer afuera si están en gabinetes impermeables, a prueba de roedores y cerrados con llave.

