

Інформаційний бюлетень №17 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 3-201.18

(A) Приготування їжі та роздача напоїв на відкритому повітрі закладом харчування дозволяється в рамках роботи, якщо вона проводиться на території закладу харчування.¹⁶

(B) Процес приготування їжі та роздачі напоїв на відкритому повітрі має бути розроблений таким чином, щоб захистити їжу, обладнання, посуд, одноразові та інші предмети від забруднення, коли вони не використовуються.

(F) Приготування їжі та роздача напоїв на відкритому повітрі мають контролюватися працівниками закладу харчування.

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Подавання напоїв на відкритому повітрі може збільшити ризик зараження харчових продуктів, напоїв та обладнання комахами, пилом, птахами, витоками зверху та іншими потенційними забруднювачами. Щоб звести до мінімуму ризик для населення, процес доставки напоїв на відкритому повітрі має бути спроектований, організований та проведений відповідно до стандартів захисту харчових продуктів. Усі харчові продукти повинні бути захищені від контакту з клієнтами, кашлю, чхання чи інших забруднювачів за допомогою засобів захисту від чхання, щитків (екранів), чохлів або інших затверджених ефективних бар'єрів. Заклад повинен мати графік частого та ретельного прибирання та дезінфекції, план боротьби зі шкідниками і постійний контроль з боку працівників закладу харчування протягом робочого часу.

Роздача напоїв на відкритому повітрі

Бари на відкритому повітрі здобули широке визнання у громадськості, яка любить насолоджуватися теплою літньою погодою та неформальною атмосферою відпочинку. Однак існують деякі вимоги, яких необхідно дотримуватися, щоб забезпечити виконання необхідних правил безпеки харчових продуктів.

Існує два варіанти подавання напоїв за межами ліцензованого закладу харчування:

1. портативний бар або візок для напоїв, або
2. капітально зведена (постійна) споруда на відкритому повітрі, яка відповідає тим же вимогам, що й приміщення всередині ресторану.

Для проведення будь-яких заходів з роздачею харчової продукції або напоїв на відкритому повітрі відповідні плани повинні бути подані до місцевого органу охорони здоров'я до початку будівництва. Цей вид діяльності можна здійснювати лише спільно з ліцензованим закладом громадського харчування, який може надавати допоміжні послуги.

Такі види діяльності вважаються допоміжними по відношенню до роботи основного, стаціонарного закладу громадського харчування. Роздача напоїв призначена лише для відвідувачів закладу, а не для клієнтів на вулиці.

Заклад/Структура:

- Усі поверхні, включно з підлогою, мають бути гладкими та легко митися.
- Не дозволяється використання трав'яних та/або ґрунтових покриттів.
- Джерело води, а також система відведення стічних вод мають бути затвердженими.
- Постійна верхня огорожа повинна виходити за межі робочої зони закладу харчування та бути виготовлена з міцної та довговічної конструкції, що легко очищається, з непоглинаючого матеріалу. Однак для тимчасового облаштування дозволяється використовувати тент.



- У неробочий час бар і вся їжа, приладдя, обладнання та інші предмети мають бути захищені від забруднення.
- Для постійних об'єктів необхідна водопровідна раковина. Для портативних барів дозволено використання тимчасового рукомийника.
- Усі зовнішні поверхні необхідно щодня очищати перед відкриттям закладу.

Роздача напоїв на відкритому повітрі (продовження)

Приготування / подавання їжі:

- Всі операції приготування їжі, наприклад, нарізка лимонів та інших гарнірів, мають здійснюватися всередині основного ліцензованого закладу громадського харчування.
- Дозволяється додавати інгредієнти до напоїв, як-от молоко до коктейлю «Білий російський» або попередньо подрібнені інгредієнти для смузі.
- На відкритому повітрі можна видавати будь-який тип напоїв, у тому числі змішані напої, граніту та еспreso.
- Споживачі можуть обслуговувати себе самі, використовуючи роздавальні пристрої для напоїв, які відповідають нормам кодексу, наприклад, автомати для роздачі газованої води (4-204.13).

- Ця діяльність має постійно контролюватися працівниками.
- Холодильники/скрині з льодом заборонені.

Зберігання:

- Усю їжу необхідно вийняти з барної стійки після закінчення щоденної роботи, якщо холодильні установки не можна замкнути або захистити.
- Обладнання та окремі предмети обслуговування можуть залишатися поза приміщенням, якщо вони знаходяться в надійно зачинених шафах, захищених від атмосферних впливів і гризунів.

