



Руководство для ресторанов, которые предлагают сырые и сыпучие продукты питания

Во время связанной с COVID-19 чрезвычайной ситуацией в области общественного здравоохранения вводятся ограничения на перепродажу сыпучих продуктов питания, а также вводятся новые временные ограничения, предназначенные для того, чтобы:

- Предоставлять услуги населению
- Дать возможность ресторанам поддерживать финансовую устойчивость и сохранить рабочие места.

Рестораны могут предоставлять потребителям определенные товары для приобретения или безвозмездной передачи. К этим продуктам относятся:

- Хозяйственные товары, такие как:
 - » Туалетная бумага
 - » Бумажные полотенца
- Чистящие средства
- Продукты питания, такие как:
 - » Продукты длительного хранения, молоко и молочные продукты в неоткрытой заводской упаковке
 - » Сыры в неоткрытой заводской упаковке
 - » Сырое мясо
 - » Морепродукты
 - » Фрукты и овощи
 - » Домашняя птица
 - » Яйца



Рестораны могут продавать упакованное сырое мясо и домашнюю птицу потребителям, но не для перепродажи. Эти товары должны иметь соответствующую маркировку, инструкции по обращению и приготовлению. Продаваемое мясо должно поступать от проверенного USDA поставщика и может быть переупаковано. Не вакуумируйте повторно упакованное мясо, если у вас нет Плана анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), утвержденного местным департаментом здравоохранения по охране окружающей среды.

Рестораны могут предлагать проверенное USDA упакованное сырое мясо и домашнюю птицу для розничной продажи потребителям.

Ниже приведена ссылка на формулировку этикетки по безопасному обращению на английском и испанском языках:

<https://go.usa.gov/xvbdP>.

Некоторые аспекты, которые нужно соблюсти:

- Обязательно обеспечьте клиентам возможность сделать заказ по телефону, через Интернет или обоими способами. Готовьте заказы заранее, чтобы избежать столпотворения. Обеспечьте нахождение посетителей на расстоянии 6 футов (2 метров) друг от друга или более во время выдачи.
- Продукты питания должны поступать из утвержденного источника.
- Продукты, которые требуется хранить охлажденными, должны оставаться при контролируемой температуре (≤ 41 °F) до выдачи или доставки.
- При продаже товаров оптом (сухих и охлажденных продуктов питания) они должны иметь полную и точную маркировку, соответствующую [указаниям Департамента сельского хозяйства штата Орегон \(Oregon Department of Agriculture guidelines\)](#).
- Продажа и доставка алкоголя должны соответствовать:
 - » Исполнительному Указу 20-12 и
 - » Указаниям Комиссии по контролю за алкогольными напитками штата Орегон (Oregon Liquor Control Commission).

См. <https://www.oregon.gov/olcc/LIC/Pages/index.aspx>.

Будьте в курсе

[Центры по контролю и профилактике заболеваний \(CDC\)](#)

[Управление здравоохранения штата Орегон \(ОНА\)](#)

211

Подробная информация доступна на сайте healthoregon.org/coronavirus или по телефону 211.

Эти ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ основаны на материалах Департамента здравоохранения и окружающей среды штата Колорадо (Colorado Department of Public Health & Environment).

Инструкции по безопасному обращению

Этот продукт был приготовлен из прошедшего инспекцию мяса и/или домашней птицы. Некоторые пищевые продукты могут содержать бактерии, вызывающие заболевания при неправильном обращении или приготовлении. Для вашей безопасности следуйте этим инструкциям по безопасному обращению.



Хранить в холодильнике или в замороженном виде. Размораживать в холодильнике или микроволновой печи.



Хранить сырое мясо и домашнюю птицу отдельно от других продуктов. После прикосновения к сырому мясу или домашней птице вымыть рабочие поверхности (включая разделочные доски), посуду и руки.



Тщательно готовить.



Держите горячие продукты в подогретом виде. Немедленно охладить остатки или выбросить их.

