



Pautas para rellenar vasos reutilizables

En Oakland, los vendedores de alimentos están obligados a utilizar recipientes reutilizables proporcionados por el cliente (cuando los clientes lo soliciten) para los pedidos para llevar, siempre y cuando los recipientes estén limpios, vacíos y puedan almacenar los pedidos de forma segura.

Método n.º 1: sin contacto con el vaso

1. El cliente quita la tapa y coloca su vaso limpio y reutilizable en otro recipiente o en una bandeja designada.
2. El personal lleva el recipiente o la bandeja al lugar donde se preparará la bebida, asegurándose de evitar cualquier contacto con el vaso reutilizable del cliente.
3. Sin tocar el vaso reutilizable del cliente, el personal vierte la bebida preparada en el vaso reutilizable del cliente.
4. El personal lleva el recipiente o la bandeja con el vaso reutilizable del cliente a un mostrador donde el cliente puede tomarlo.
5. El personal lava y desinfecta las bandejas y los recipientes al menos cada 4 horas.



Método n.º 2: sin contacto con el vaso

1. El personal prepara la bebida en un vaso reutilizable "para quedarse ahí" o en un recipiente pequeño que haya sido lavado, enjuagado y desinfectado.
2. El personal o el cliente vierte la bebida en el vaso o recipiente del cliente.
3. El personal lava y desinfecta el vaso o el recipiente utilizado para verter al menos cada 4 horas.



Método No.º 3: contacto mínimo con el vaso

1. El cliente quita la tapa y el personal solo manipula la mitad inferior del vaso limpio y reutilizable. La mitad superior del vaso reutilizable solo puede ser tocada por las manos del cliente.
2. El personal lleva el recipiente al lugar donde se preparará la bebida y el personal prepara la bebida.
3. El personal devuelve el vaso al cliente manipulando solo la mitad inferior del vaso del cliente.
4. El personal debe lavarse las manos inmediatamente después de devolver el vaso reutilizable al cliente.



Contenido y fotos por cortesía del Departamento del Medio Ambiente de San Francisco (SF)