

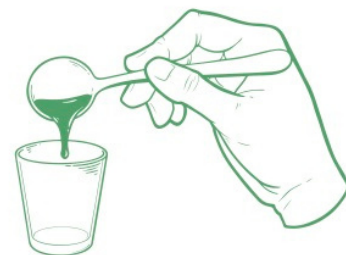
Обновленный протокол каппинга SCA

Если вы хотите избежать перекрестного заражения во время каппинга, в большинстве случаев лучшей альтернативой ему является дегустация порционно заваренного кофе. В случаях, когда требуется оценка кофе по протоколу, необходимо применять его обновленную версию.

- Обеспечьте каждого участника дегустации ложкой и индивидуальным стаканчиком. Важно: эта ложка не должна касаться вашего рта или стакана, из которого вы будете пробовать кофе.



- Разместите каппинговые чашки с кофе на столе для дегустации. Кофейную корку следует снимать с помощью чистой ложки.



- Зачерпните кофе из каппинговой чашки вашей ложкой, а после перелейте кофе из нее в ваш стакан.

- Пробуйте кофе непосредственно из вашего стакана. Эту ложку не следует использовать для дегустации, она используется только для того, чтобы переливать кофе из каппинговой чашки в индивидуальный стакан. Не забудьте, что ложка не должна касаться вашего рта или стакана.



- Во время дегустационного процесса необходимо обеспечить между образцами с кофе наличие горячей воды и плевательниц для того, чтобы сливать в них кофе из стаканов.



- После каждого образца ополаскивайте ложки в специальном стакане. Помните, ложки необходимо использовать только для переливания кофе.



- Необходимо обеспечить запасные ложки и стаканы для участников дегустации, которые захотят поменять их во время каппинга.



- Продезинфицируйте поверхность стола для дегустации между каппингами.

В качестве ответной меры на COVID-19 для безопасного выполнения протокола каппинга SCA на выставке Specialty Co привлечением различных экспертов и организаций. Мы понимаем, что данный модифицированный протокол будет из продолжаем сотрудничать с экспертами здравоохранения и оценки вкуса, а также получаем обратную связь от наших

Профессиональным дегустаторам возможно будет сложно принять данный протокол, поэтому для наблюдения за без дегустации мы рекомендуем задействовать дополнительный персонал или волонтеров. Мы также рекомендуем дегуст данным способом меньше образцов и пробовать их заранее: кофе при двукратном переливании будет остывать быстр Тем, кто хотел бы избежать каппинга данным способом, мы рекомендуем использовать оборудование для порционно заваренного кофе. Мы также настоятельно не рекомендуем при выполнении обновленного протокола применять практику сплевывания и использования плевательниц.