

## 食品保护展示与服务 Food protection during service



在显示和使用过程中, 必须将潜在危险的食物保存在41°F 或更低的内部温度或135°F 或以上的温度下。例外: 罕见的烤牛肉可以在至少130°F 的温度下保存, 并有适当的指导原则。

### 食物

展示的食物必须通过使用打喷嚏防护装置、陈列柜、包装或沙拉吧保护装置来防止消费者受到污染。外壳中的坚果、用于消费者在消费前进行船体、去皮或清洗的整个生果和蔬菜, 在显示时不需要有保护装置。作为消费者自助服务单元 (如自助餐或沙拉吧) 显示的每个容器都必须提供食品配药用具。这些餐具必须存放在食品中, 把手伸出来。

- 顾客桌上的部分剩余食品不能再食用。
- 包装的非潜在危险食品, 如饼干和调味品, 这些食品没有打开, 条件良好, 可以重新提供服务, 但高度敏感的人群食品服务机构除外
- 包装食品或无包装食品一旦食用, 就不能捐赠。

## 冰

- 消费者使用的冰必须只由使用勺子、钳子或通过自动制冰机的员工使用。冰铲将存放在干净的表面或冰铲支架中。

## 大包食品展示服务

由自助容器展示及出售的散装无包装食物, 须根据以下条文获批准:

- 自助容器必须有一个坚固的盖子, 该盖子牢固地连接到容器上, 并保持关闭, 除非在使用或灌装期间;
- 容器的盖子和其他器具是由易于清洁的材料制成的;保持清洁, 并在良好的维修;
- 提供带有手柄的器具, 用于分配食物;和
- 必须在即时展示区域张贴醒目的标志, 指导客户进行正确的配药程序.
- 未经加工、无包装的动物食品, 如牛肉、羊肉、鱼类、家禽, 不得提供给消费者自助服务.
- 应向消费者提供适当的配药用具, 以保护食物不受污染, 并由受过安全作业程序培训的食品处理人员进行监测.

## 餐具。

- 食品员工不得再使用弄脏餐具, 包括单一服务物品, 以便向消费者提供第二部分或补餐.
- 自助服务的消费者在返回沙拉吧或自助餐以获取额外食物时, 不得重复使用弄脏的餐具。
  - 必须出示卡片、标志或其他有效的通知方式, 通知消费者, 返回沙拉吧或自助餐等自助区时, 必须使用干净的餐具.
- 如果灌装是无污染的工艺, 饮料杯和眼镜不受这一要求的约束。消费者不能补充饮料杯和眼镜, 除非使用自助自动饮料点胶设备

.