

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA EXHIBICIÓN Y SERVICIO

Food protection during service



Alimentos potencialmente peligrosos deben mantenerse a una temperatura interna de 41°F o inferior o a una temperatura de 135°F o superior durante la exhibición y servicio. Excepción: que raro asado puede ser considerado para el servicio a una temperatura de por lo menos 130 F con pautas adecuadas.

La Comida

Alimentos en pantalla deberán protegerse de la contaminación del consumidor mediante el uso de guardias estornuda, casos de exhibición, embalaje o dispositivos de protección de la barra de ensalada. Tuerca en la concha, todo frutas y verduras crudas que sirven para pelado, pelado o lavado por el consumidor antes de consumo no están obligados a tener dispositivos de protección cuando aparece. Un alimento, utensilio de dispensación debe estar disponible para cada contenedor de muestra como una unidad de servicio al consumidor como un buffet de ensaladas. Estos utensilios deben guardarse en el producto alimenticio con el mango extendido hacia fuera.

- Porciones de restos de comida en la mesa de un cliente no pueden ser volver a servido.
- Empaquetados no - alimentos potencialmente peligrosos tales como galletas y condimentos, que están sin abrir y en buenas condiciones, puede volver a servido, excepto en un establecimiento de servicio de alimentos de la población altamente susceptible

.

- Alimentos envasados o sin envasar, una vez servidos, no pueden ser donados.
el hielo

- Hielo para consumo debe dispensar sólo por empleados usando cucharas, pinzas o a través de un hielo automático máquina de dispensación. Cucharadas de hielo deben almacenarse sobre una superficie limpia o en el soporte de la pala de hielo.

A GRANEL ALIMENTOS PANTALLA/SERVICIO

Alimentos sin envasar a granel muestran y venden desde un contenedor de self-service está autorizada bajo las siguientes disposiciones:

- El contenedor de servicio deberá estar provisto de una tapa ajustada firmemente adjunto al recipiente y mantienen cerradas excepto durante el servicio o llenado;
- Tapa del contenedor y otros utensilios se construyen de material fácilmente lavable; mantener limpio y en buen estado;
- Un utensilio con mango es suministrado y usado para la distribución de alimentos; y
- Un signo visible debe ser puesto en el área de visualización inmediata que instruye al cliente sobre el procedimiento de dispensación adecuado.
- Crudo, sin envasar alimentos para animales, como carne de res, cordero, pescado, aves de corral pueden no ofrecer consumidor autoservicio.
- Operaciones de autoservicio de consumo deben ser siempre con utensilios dispensadores apropiados protege el alimento de la contaminación y monitoreados por los manipuladores de alimentos capacitados en procedimientos de funcionamiento seguros.

La mesa

- Empleados de alimentos no pueden reutilizar vajillas sucias incluyendo artículos de servicio único para proporcionar la segunda partes o repuestos para el consumidor.
- Consumidores de autoservicio no pueden reutilizar vajillas sucias cuando vuelva a ensaladas o buffet de comida adicional. Debe mostrar una tarjeta, letrero u otro medio eficaz de notificación para notificar a los consumidores que vajilla limpia debe ser utilizada sobre regresar a autoservicio zonas tales como barras de ensaladas o buffets.
- Vasos y copas de bebidas están exentos de este requisito si la recarga es un proceso libre de contaminación. Los consumidores no pueden rellenar bebidas vasos y copas excepto mediante el uso de equipo dispensador de bebidas automático self-service

.