

## THỰC PHẨM BẢO VỆ TRONG THỜI GIAN HIỂN THỊ VÀ DỊCH VỤ Food protection during service



Thực phẩm có khả năng nguy hiểm phải được giữ ở một nhiệt độ bên trong của 41°F hoặc thấp hơn hoặc nhiệt độ của 135°F hoặc ở trên trong màn hình hiển thị và dịch vụ. Ngoại lệ: rằng thịt bò rang hiếm có thể được tổ chức cho các dịch vụ ở nhiệt độ ít 130°F theo đúng hướng dẫn.

### THỰC PHẨM TRƯNG BÀY

Thực phẩm trên màn hình phải được bảo vệ khỏi ô nhiễm hàng tiêu dùng bằng cách sử dụng hắt hơi lính canh, trường hợp Hiển thị, bao bì hoặc salad bar thiết bị bảo vệ. Hạt dẻ bóc vỏ, nguyên cả trái cây và rau quả dành cho các hulling, lột hay rửa của người tiêu dùng trước khi tiêu thụ không được yêu cầu phải có thiết bị bảo vệ khi hiển thị. Một thực phẩm dispensing máy phải có sẵn cho mỗi container Hiển thị như một người tiêu dùng tự phục vụ đơn vị như tự chọn hoặc salad bar. Những dụng cụ phải được lưu trữ trong sản phẩm thực phẩm với xử lý kéo dài ra.

### CÒN LẠI CỦA CÁC LOẠI THỰC PHẨM

- Phần còn lại của thức ăn trên bàn của khách hàng có thể không được tái phục vụ.
- Đóng gói không - các thực phẩm có khả năng nguy hiểm như bánh quy giòn và gia vị, được chưa mở, và đang trong tình trạng âm thanh, có thể lại được phục vụ, ngoại trừ ở một cơ sở dịch vụ ăn uống rất dễ bị dân
- Thực phẩm đóng gói hoặc unpackaged, sau khi phục vụ, không thể được tặng.

## BĂNG

• Băng để người tiêu dùng sử dụng phải được dispensed chỉ bởi các nhân viên sử dụng muỗng sữa bột, kẹp hoặc thông qua một băng tự động dispensing máy. Xẻng xúc băng đang được lưu trữ trên một bề mặt sạch hoặc trong ngăn chứa muỗng nước đá.

## SỐ LƯỢNG LỚN THỰC PHẨM HIỂN THỊ/DỊCH VỤ

Phần thực phẩm unpackaged Hiển thị và được bán từ một container tự phục vụ được ủy quyền theo quy định sau đây:

- Container tự phục vụ phải được cung cấp với một nắp chặt chẽ phù hợp đó là một cách an toàn gắn liền với các thùng chứa và giữ kín ngoại trừ trong các dịch vụ hay nạp tiền;
- Các container nắp và dụng cụ khác được xây dựng vật liệu một cách dễ dàng cleanable; Giữ sạch sẽ và trong tốt sửa chữa;
- Máy với xử lý được cung cấp và sử dụng cho dispensing của thực phẩm; và
- Một dấu hiệu dễ thấy phải được đăng trong khu vực ngay lập tức hiển thị hướng dẫn khách hàng về thủ tục thích hợp dispensing.
- Nguyên, unpackaged thức ăn gia súc, chẳng hạn như thịt bò, thịt cừu, cá, gia cầm có thể không được cung cấp cho người tiêu dùng tự phục vụ.
- Người tiêu dùng tự phục vụ hoạt động nên cung cấp với các dụng cụ phù hợp dispensing mà bảo vệ thức ăn từ ô nhiễm và giám sát bởi các thực phẩm xử lý được đào tạo trong thủ tục hoạt động an toàn.

## TÁI SỬ DỤNG BÁT ĐĨA

- Nhân viên ẩm thực không thể tái sử dụng bát đĩa bẩn trong đó có bài viết dịch vụ duy nhất để cung cấp thứ hai phần hoặc nạp cho khách hàng.
- Tự phục vụ người tiêu dùng có thể không tái sử dụng bát đĩa bẩn khi quay trở lại quầy bar salad hoặc buffet cho thực phẩm bổ sung. Một thẻ, dấu hiệu, hoặc các phương tiện hiệu quả của thông báo phải được hiển thị để thông báo cho người tiêu dùng ăn sạch sẽ là để được sử dụng trong trở lại để tự phục vụ các khu vực như salad quán bar hay các bữa tiệc tự chọn.
- Đồ uống ly và kính được miễn yêu cầu này nếu bơ là quá trình ô nhiễm-miễn phí. Người tiêu dùng không thể nạp tiền cho đồ uống ly và kính ngoại trừ bằng cách sử dụng thiết bị dispensing tự phục vụ đồ uống tự động