

食物贮藏(量)

Food storage

食品服务机构收到或使用的食品必须来自卫生部门批准或认为令人满意的来源, 必须清洁、有益健康, 不受变质、掺假和品牌错误的影响, 并能安全供人类食用。食品必须以卫生的方式准备、加工、加工、包装和储存, 以更好地防止污染和变质。

储藏室应该没有害虫和啮齿动物, 通风良好, 没有潮湿。

散装产品, 如糖和面粉, 可以倒在密闭的、贴有适当标签的经批准的容器中, 以防止外部污染。

食物不得存放在更衣室、休息室、更衣室、更衣室、机械房、下水道下, 没有遮挡潜在的滴水, 在水线下 (包括漏水的自动消防喷头) 在这些线路下水有冷凝, 在开放的楼梯间下或其他污染源下。

食品必须存放在离地板6英寸的货架或平台上, 以确保库房地板得到充分清洁。

将清洁产品、毒药和有害产品存放在远离食品储存区的地方, 以防止污染。

这也适用于步入式冷却器、冰柜和其他任何存放食物的地方。