

La Comida Almacenamiento

Food storage

Alimentos recibidos o utilizados en establecimientos de servicio de alimentos deben ser de fuentes aprobados o considerado satisfactorio por el Departamento de salud y debe estar limpia, sana, libre de descomposición, adulteración y rotulado falso y seguro para el consumo humano. La comida debe han sido preparada, procesada, manipulada, envasada y almacenados de una manera sanitaria para proteger mejor de la contaminación y deterioro.

Salas de almacén deben ser plagas y roedores, libre, bien ventilado y libre de humedad.

Productos a granel, tales como azúcar y harina, pueden vaciarse en recipientes homologados adecuadamente etiquetados, bien cubiertos para evitar la contaminación exterior.

Alimentos pueden no guardarse en vestuarios, aseos, vestuarios, salas de basura, salas de mecánicas, bajo las líneas de drenaje que no están protegidas para interceptar posibles goteos, bajo líneas de agua (incluyendo fugas aspersores de fuego automático) bajo las líneas que condensación, el agua tiene debajo de escalera abierta o en otras fuentes de contaminación.

Alimentos deberán almacenarse en estanterías o plataformas 6 pulgadas desde el piso para asegurar una adecuada limpieza de la planta del almacén.

Mantener limpieza productos, venenos y productos dañinos en almacenamiento lejos de las áreas de almacenamiento de alimentos para prevenir la contaminación.

Esto también se aplica a Walk-in coolers, congeladores y cualquier otro alimento se almacena.