

# Lưu trữ thực phẩm

## Food storage

Thực phẩm được nhận hoặc được sử dụng trong các cơ sở dịch vụ ăn uống phải từ các nguồn được phê duyệt hoặc được coi là đạt yêu cầu của sở y tế và phải được làm sạch, lạnh, miễn phí từ hư hỏng, adulteration và misbranding và an toàn cho người tiêu dùng. Thực phẩm phải có được chuẩn bị, chế biến, xử lý, đóng gói và lưu trữ một cách vệ sinh tốt hơn bảo vệ khỏi ô nhiễm và hư hỏng.

Cửa hàng thuốc cần là côn trùng và động vật gặm nhấm Việt dampness, thông gió tốt và miễn phí.

Sản phẩm số lượng lớn, chẳng hạn như đường và bột, có thể được làm trống vào thùng chứa đã được phê duyệt chặt chẽ được bảo hiểm, có nhãn đúng cách để ngăn chặn ô nhiễm bên ngoài.

Thực phẩm không có thể được lưu trữ trong locker phòng còn lại phòng, phòng thay đồ, Phòng rác, cơ khí phòng, theo đường cống thoát nước không được bảo vệ để ngăn chặn các drips tiềm năng, dưới dòng nước (bao gồm cả rò rỉ bồn tự động phun nước đầu) theo đường mà trên đó nước đã ngưng tụ, dưới cầu thang mở hoặc theo các nguồn ô nhiễm khác.

Sản phẩm thực phẩm phải được lưu trữ trên kệ hoặc nền tảng 6 inch từ sàn nhà để đảm bảo đầy đủ làm sạch sàn nhà kho.

Tiếp tục làm sạch các sản phẩm, chất độc và/hoặc các sản phẩm có hại trong lưu trữ ra khỏi khu vực lưu trữ thực phẩm để ngăn chặn ô nhiễm.

**Điều này cũng áp dụng để đi bộ trong máy làm mát, tủ đông lạnh và thực phẩm bất cứ nơi nào khác được lưu trữ.**