

接受前检查 Receiving food

检查食物, 降低食源性疾病的风险, 确保食物安全。检查送货车辆的清洁度和适当的温度控制。肮脏的车辆可能会污染食物。千万不要接受在携带活体动物或有害物质的车辆上运输的食物。如果必须使用这些车辆, 必须对其进行彻底清洗、冲洗和消毒, 然后才能用于运输食品。温控车辆必须在适当的温度下行驶。

□用于运输冷藏食品的车辆必须处于 41°F (5°C) 或较冷的状态;

□运输冷冻食品的车辆必须有能够在 32°F (0°C) 或更冷的地方保持食物的冷保持设备。


□运输热食的车辆必须有能够将食物保持在 135°F (57°C) 或更热的热保持设备。

在您接受所有交货之前, 请检查所有交货。重要的是要有一个标准清单, 你或你的工人将使用这些标准来确定食物是被接受还是被拒绝。接受食品运送的食品工人必须接受如何使用这些标准的培训。

和我们世界远不相同的世界)

壳的库存是生软体动物贝类仍然在他们的壳。软体动物贝类包括牡蛎、贻贝和扇贝。壳牌库存标记必须保持附加到容器, 直到容器为空。它们必须保存在文件中90个日历日, 从容器清空之日起



	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	HARVEST DATE:
	HARVEST LOCATION:
	TYPE OF SHELLFISH:
	QUANTITY OF SHELLFISH:
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.	
RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS <small>Thoroughly cooking your shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk of these foods. If these foods are consumed, please consult your physician for product health information.</small>	