

Inspeccionar antes de aceptar Receiving Food

Inspeccione los alimentos para reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y asegurarse que el alimento es seguro. Controlar vectores para limpieza y control de la temperatura adecuada. Vehículos sucios podrían contaminar los alimentos. Nunca aceptar comida que viene en un vehículo que ha llevado a animales vivos o sustancias nocivas. Si estos vehículos deben utilizarse, deben ser completamente lavados, enjuagados y desinfectados antes de utilizarlos para el transporte de alimentos. Vehículos con control de temperatura deben estar a la temperatura adecuada.


- Vehículos utilizados para el transporte de alimentos refrigerados deben ser a 41° F (5° C) o más frío;
- Vehículos de transporte de alimentos congelados deben tener equipo de celebración fría capaz de mantener alimentos en 32 ° f (0° C) o más frío.
- Vehículos de transporte de alimentos calientes deben tener caliente manteniendo equipos capaces de mantener la comida en 135°F (57° C) o más.

Inspeccione todas las entregas antes que aceptarlas. Es importante tener una lista de criterios que usted o sus trabajadores se utilizan para determinar si se aceptarán o rechazarán el alimento. El trabajador de alimentos que acepta las entregas de alimentos debe ser entrenado en cómo utilizar estos criterios.

Otro consideración

Shell es de moluscos crudos todavía con su cáscara. Moluscos incluyen ostras, almejas, mejillones y vieiras. Etiquetas stock caparazón deben permanecer conectados al contenedor hasta que el depósito esté vacío. Se debe mantener en archivo por 90 días calendario desde la fecha en que se vacía el recipiente.



	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.	

USE SHELLS INFORMATION SYSTEMS
Thoroughly clean and sanitize shellfish harvesting equipment, including boats, traps, and gear, to reduce the risk of foodborne illness. Individuals with shellfish allergies should avoid eating shellfish and should consult their physician for further information. Contact your physician or public health official for