

## Kiểm tra trước khi bạn chấp nhận Receiving food

Kiểm tra thực phẩm để giảm nguy cơ bệnh tật thực phẩm và chắc chắn rằng thực phẩm là an toàn. Kiểm tra phân phối xe sạch sẽ và điều khiển nhiệt độ thích hợp. Bản xe có thể làm ô nhiễm thực phẩm. Không bao giờ chấp nhận các thực phẩm đã được vận chuyển trong một chiếc xe đã thực hiện động vật sống hoặc chất có hại. Nếu những chiếc xe này phải được sử dụng, họ phải được triệt để rửa, traùng và sanitized trước khi chúng được sử dụng để vận chuyển thức ăn. Nhiệt độ điều khiển phương tiện phải lúc nhiệt độ thích hợp.

Phương tiện được sử dụng để vận chuyển các loại thực phẩm làm lạnh phải 41° F (5° C) hoặc colder;

Phương tiện vận chuyển thực phẩm đông lạnh phải giữ lạnh thiết bị có khả năng duy trì ăn tại 32° F (0° C) hoặc lạnh hơn.


Xe vận chuyển thức ăn nóng phải có nóng giữ thiết bị có khả năng duy trì ăn tại 135° F (57° C) hay nóng hơn.

Kiểm tra việc chuyển giao tất cả trước khi bạn chấp nhận chúng. Nó là quan trọng để có một danh sách các tiêu chí bạn hoặc nhân viên của bạn sẽ sử dụng để xác định xem các thực phẩm sẽ được chấp nhận hoặc từ chối. Thực phẩm công nhân chấp nhận các thực phẩm phải được đào tạo về cách sử dụng các tiêu chí này.

### Cân nhắc khác

Vỏ ốc là nguyên molluscan sò ốc vẫn còn trong vỏ của họ. Molluscan sò bao gồm hào, trai, trai và điệp. Vỏ chúng khoan tags phải luôn gắn liền với các container cho đến khi các thùng chứa có sản phẩm nào. Họ phải được giữ trên tập tin 90 ngày từ ngày các thùng chứa được làm trống.



	HARVESTER IDENTIFICATION NO.:
	HARVEST DATE:
	HARVEST LOCATION:
	TYPE OF SHELLFISH:
	QUANTITY OF SHELLFISH:
<b>THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.</b>	
<small>RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS. This tag is required to be attached until the container is empty and thereafter kept on file for 90 days. This tag is required to be attached until the container is empty and thereafter kept on file for 90 days. This tag is required to be attached until the container is empty and thereafter kept on file for 90 days. Consult your physician or public health official for further information.</small>	