

设备和设备存储 Equipment storage



清洁和消毒的用具和设备应存放在离地板至少**6英寸**的清洁、干燥的地方, **防止污染**。

经过清洁和消毒的食品设备和用具不得存放在更衣室、休息室、更衣室、垃圾房、机械室、下水道下, **没有遮挡潜在的滴水 (包括漏水)自动喷水头) 在水冷凝的线下、在打开的楼梯间下或在其他污染源下。**

将清洁产品、毒药和有害产品存放在远离食品设备和用具储存区, **以防止污染**。

餐具和设备应:

- 在储存或放置在自排水位置之前风干
- 倒玻璃和杯子
- 在可行的情况下覆盖或倒置
- 存储在向员工或消费者展示刀柄、叉子和勺子的处理量中
- 在未受保护和未使用的预设餐具的情况下进行清洗和消毒
- 清洁、干燥、受保护的位置

- 单一服务使用物品-**原装包装或免受污染**