

ALMACENAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS Equipment storage



Equipo y utensilios limpios y desinfectados se almacenarán al menos seis pulgadas sobre el piso en un lugar limpio y seco protegido de la contaminación.

Equipo de alimentos y utensilios que han sido limpios y desinfectados pueden no conservarse en vestuarios, aseos, vestuarios, salas de basura, salas de mecánicas, bajo las líneas de drenaje que no están protegidas para interceptar posibles goteos, bajo líneas de agua (incluyendo fugas aspersores de fuego automático) debajo de las líneas en que el agua tiene condensación, bajo escalera abierta o en otras fuentes de contaminación.

Mantener limpieza productos, venenos y productos dañinos en el almacenamiento de alimentos equipos y utensilio de las áreas de almacenamiento para prevenir la contaminación.

Utensilios y equipos deberán ser:

- Dejar secar antes de ser almacenados o colocados en una posición de autovaciado
- Vasos y copas invertidas
- Cubierto o invertido siempre que sea práctico

- Almacenados para presentar el mango de los cuchillos, tenedores y cucharas para el empleado o consumidor
- Vajilla preestablecido sin protección y lavados y desinfectado en caso de
- Lugar limpio, seco y protegido
- Servicio de ocupacion artículos – paquete original o protegidos de la contaminación