

MÁY MÓC VÀ THIẾT BỊ LƯU TRỮ Equipment storage



Thiết bị và dụng cụ làm sạch và sanitized sẽ được lưu trữ ít nhất sáu inches trên sàn nhà trong một địa điểm khô, sạch sẽ, được bảo vệ khỏi ô nhiễm.

Thiết bị thực phẩm và dụng cụ đã được sạch sẽ và sanitized không có thể được lưu trữ trong locker phòng còn lại phòng, phòng thay đồ, Phòng rác, cơ khí phòng, theo đường cống thoát nước không được bảo vệ để ngăn chặn các drips tiềm năng, dưới dòng nước (bao gồm cả rò rỉ bồn tự động phun nước đầu) theo đường vào đó nước đã ngưng tụ, dưới cầu thang mở hoặc theo các nguồn ô nhiễm khác.

Tiếp tục làm sạch các sản phẩm, chất độc và/hoặc các sản phẩm có hại trong lưu trữ ra khỏi thực phẩm thiết bị và máy khu vực lưu trữ để ngăn chặn ô nhiễm.

Dụng cụ và thiết bị sẽ:

- Air-DRIED trước khi được lưu trữ hoặc được đặt ở một vị trí tự thoát
- Kính và ly đảo ngược
- Được bảo hiểm hoặc ngược bất cứ nơi nào thực tế
- Được lưu trữ để trình bày xử lý dao, đĩa và thìa để các nhân viên hoặc người tiêu dùng
- Rửa sạch và sanitized trường hợp không được bảo vệ và không sử dụng cài sẵn bộ đồ ăn
- Vị trí sạch, khô, được bảo vệ

- Việc sử dụng dịch vụ duy nhất bài viết-gói ban đầu hoặc được bảo vệ khỏi ô nhiễm