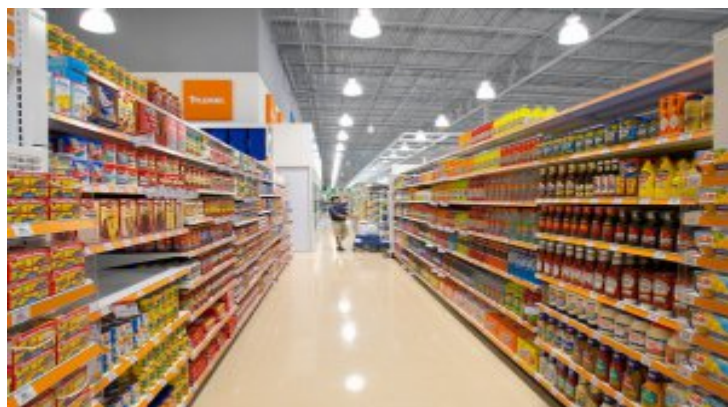


化学品的储存 Chemical storage



用作清洁产品、消毒液、抛光剂和润滑剂的化学品在储存或使用不当时往往会污染食品。根据制造商的标签说明使用这些物质。所有化学品都必须与食品、食品设备和制备区域分开进行适当的标记和储存。将化学品存放在原来的容器中, 如果转移到较小的容器或喷雾瓶, 则用相同的名称给新容器贴上标签。一旦这些容器或瓶子被指定为化学品, 就不得再用于与食品接触。有些化学物质会引起与其他化学品的反应, 必须彼此分离。例如, 将漂白剂与氨混合会导致氯气的释放。不要混合漂白剂和酸, 不要将两个排水清洁剂混合在一起。只有食品级的机油和润滑油才可用于食品设备或餐具。应用于餐具的抛光剂, 以消除污渍, 必须彻底冲洗...。

毒性物质

使用为维护该机构所必需的经批准的有毒或有毒材料;食品设施应当有对设备、用具的清洗、消毒, 并对昆虫、啮齿动物进行控制。有毒和有毒材料的容器必须在显眼和明确的标签上, 以便于识别内容, 包括制造商的使用说明。储存和定位物理上彼此分离并储存在不用于其他目的的柜子中的有毒和有毒材料。不要存放在上面的食物、食品设备、用具或一次性用品, 或清洁的亚麻布。储存和定位杀虫剂、灭鼠剂、洗涤剂、消毒剂 and 相关的清洁剂或干燥剂、腐蚀药物、酸、抛光和其他化学品, 它们在物理上彼此分离并存储在用于其他目的的柜子中。不要将这些材料存放在食品、食品设备、用具或一次性使用物品的上方或附近。保持为康文...。