

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Make sure the storage area is kept in a clean and sanitary state.

Phải bảo đảm khu vực dự trữ thực phẩm được giữ sạch sẽ và vệ sinh.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Food must be stored in clean, reusable food grade containers with secure lids.

Thực phẩm phải được dự trữ trong những thùng riêng biệt, sạch sẽ, có thể dùng lại và có nắp đậy chắc chắn.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Food must be stored in clean, sealable food grade containers.

Thực phẩm phải được giữ trong những thùng chứa riêng biệt  
sạch sẽ và có nắp đậy kín.



## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Food must be stored in a neat orderly manner.

Thực phẩm phải được giữ ngăn nắp thứ tự.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh

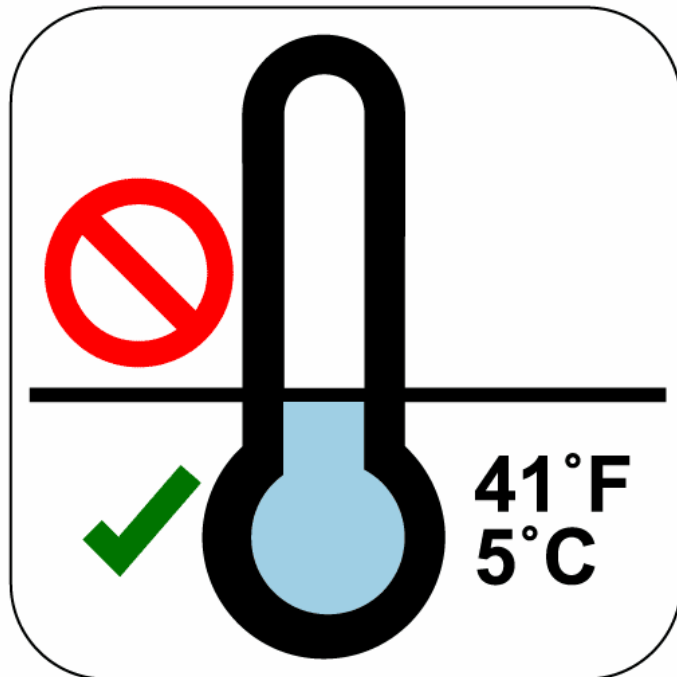


Make sure cool room shelving is not rusted and easy to clean.

Phải bảo đảm các kệ để thực phẩm trong phòng lạnh không bị rỉ sét và lau chùi dễ dàng.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Copyright © International Association for Food Protection



Make sure high risk food is under temperature control (under 5°C).

Phải bảo đảm những thực phẩm dễ bị hư được kiểm tra nhiệt độ (dưới 5°C).



## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Make sure raw food is stored beneath ready to eat food to prevent contamination.

Phải bảo đảm thực phẩm sống được dự trữ ở phía dưới những thực phẩm có thể ăn ngay để tránh nhiễm khuẩn.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Make sure food is raised off the floor and stored on the shelves.

Phải bảo đảm thực phẩm được cất giữ trên các kệ cao khỏi nền nhà.



## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Do not double stack food without adequate covers or lids.

Không được chất thực phẩm chồng lên nhau mà không có nắp hoặc đồ đậy thích hợp.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Food must be covered with suitable material to prevent contamination.

Thực phẩm phải được đậy bằng những vật thích hợp để tránh nhiễm khuẩn.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Protect food from insects, fumes, dust or chemicals.

Bảo vệ thực phẩm tránh côn trùng, bụi bặm hoặc hoá chất.



## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Make sure food is within the use-by date.

Phải bảo đảm thực phẩm còn trong thời hạn sử dụng.

## 3.0 Food Storage - Cold

### 3.0 Dự trữ Thực phẩm – Lạnh



Food storage containers must remain in clean and sanitary state.

Các thùng trữ thực phẩm phải luôn sạch sẽ và vệ sinh.