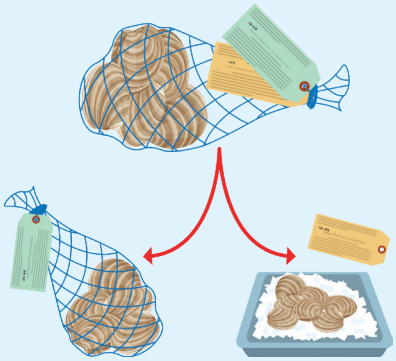
ภาษาไทย (Thai)

ติด บันทึก และจัดเก็บป้ายกำกับหอยที่มีเปลือก

คำแนะนำสำหรับหอยนางรม หอยเชลล์ และหอยลาย

ป้ายกำกับหอยจะระบุว่าหอยนั้นมาจากไหน บันทึกที่เก็บไว้อย่างดีจะช่วยให้พันธมิตรของรัฐและท้องถิ่นสามารถติดตามหอยที่ปนเปื้อนกลับไปยังแหล่งที่มาได้ หากมีใครป่วยหลังจากที่รับประทานไป บันทึกของคุณจะช่วยป้องกันไม่ให้มีคนป่วยมากขึ้นได้



ติดป้ายเดิมไว้ที่ถุงหรือภาชนะเดิมของหอย

ทำป้ายที่สองขึ้นมาหากคุณแบ่งออกจากถุงหรือภาชนะเดิมเพื่อจัดเก็บและวางโชว์ คุณสามารถ:

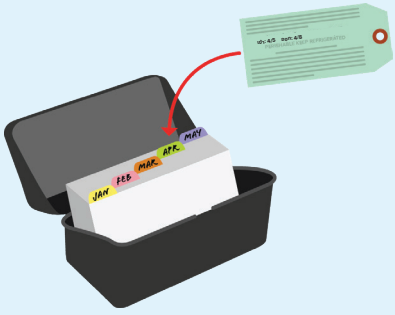
- ใช้ป้ายที่สองที่เหมือนกันจากซัพพลายเออร์
- ถ่ายสำเนาป้ายและติดไว้กับหอยที่เอาไว้โชว์

! อย่าผสมหอยจากคนละถุงหรือภาชนะเข้าด้วยกัน

บันทึกวันแรกที่คุณขายหรือเสิร์ฟหอยนั้น แล้วก็บันทึกวันสุดท้ายที่คุณขายหรือเสิร์ฟ

ใช้ปากกามาร์กเกอร์แบบลบไม่ได้หรือปากกากันน้ำ

- หากไม่มีที่สำหรับเขียนวันที่ ให้เขียนตรงไหนก็ได้บนป้าย ขอแค่อย่าบด บังข้อมูลการเก็บ



จัดเก็บป้ายเดิมไว้ 90 วัน

ใช้ระบบในการจัดเก็บป้ายให้เป็นระเบียบ เช่น กล่องใส่เอกสารหรือแฟ้มใส่เอกสาร

- จัดเก็บตามลำดับวันที่ขาย เสิร์ฟ หรือทิ้งหอยครั้งสุดท้าย
- เก็บป้ายไว้ 90 วัน

หากลูกค้าป่วย เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารจะตรวจสอบป้ายและ จะทวนสอบการจัดเก็บป้ายระหว่างที่มีการตรวจสอบตามปกติอีกด้วย

Rev. April 1, 2025

Do it Right!
Serve it Safe!