

Sau một tình huống khẩn cấp: Vứt bỏ hay tận dụng lại

Mẹo vặt: Dùng máy chụp hay máy quay để ghi lại những gì hư hỏng để dùng cho bảo hiểm.

Vứt bỏ	Tận dụng lại
<p>Bất cứ một thức ăn nào đã bị ô nhiễm hay là nhiễm vào nước, chất thải, hơi khói hoặc hóa chất: Bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none">• Thực phẩm tươi dễ hỏng - sản vật, thịt, gà, cá, bơ sữa và trứng.• Đồ hộp và gói đã mở• Vật dụng chứa đựng với giấy lót, giấy cứng bằng sáp, bằng nút chai hay vụn hoặc đóng bằng chất độn cây như bằng thủy tinh hoặc chai đựng nước sốt cà bằng nhựa, sốt sà lách, sữa, cải gia vị, may-o-ne, nước ngọt, bia, các loại sốt, vân vân.• Hộp đóng bằng thùng giấy mềm - thức ăn trong thùng giấy, giấy bạc, nhựa, và giấy bóng như là hộp và bao dùng để đựng cê-rê-o, bột, đường, gạo, muối, vân vân.• Đồ dùng khô - , gia vị các chất ép, bột, đường và các sản phẩm trong hộp.• Đồ dùng bằng nhựa - đĩa, ly, muỗng nĩa, vân vân.	<p>Thực phẩm đông lạnh nếu trữ lại trong phòng lạnh hoặc tủ lạnh (không nước, hơi khói hoặc hóa chất thấm vào) và nơi mà khí hậu chung quanh lúc nào cũng dưới 41°F.</p>
<p>Những đồ dùng trong lon và chai:</p> <ul style="list-style-type: none">• nếu bị đốt đen hoặc gần nơi nóng và lửa• nếu rỉ sét, dẹp, móp, phồng lên, hoặc bị chảy	<p>Khử trùng những lon và chai không bị hư hại mà đã không do hơi nóng và nước làm hư và không bị móp xéo, phồng to, chảy, hoặc rỉ sét.</p> <ul style="list-style-type: none">• tháo băng tên hiệu ra và ghi lại liền bằng bút lông• rửa bằng xà bông và nước• rửa lại xong để cho khô
<p>Đồ dùng trong tủ lạnh hoặc đông lạnh phải vứt bỏ nếu:</p> <ul style="list-style-type: none">• ikhi va chạm với các chất thải, nước, hơi khói, hoặc hóa chất thấm vào.• trên 41°F mà ít nhất là 4 tiếng đồng hồ.• đồ đông lạnh xong xả đá mà trên hai tiếng.• trong tình trạng hư hỏng hoặc có dấu hiệu bất thường, màu và mùi.	<p>Nếu khi cháy, ngập nước hoặc tràn cống mà đã được ngăn chặn:</p> <ul style="list-style-type: none">• thực phẩm ở nơi mà không bị ảnh hưởng bởi hơi khói, nước, hơi nóng, chữa lửa bằng hóa chất, ngập nước hay tràn cống có thể được tận dụng lại.• phải hỏi xem ý kiến của nhân viên vệ sinh của nhà hàng nơi cư ngụ.

Ngoài những thứ không là thực phẩm: Vứt bỏ

Vứt bỏ những vật dụng đã bị ảnh hưởng mà không thể tẩy rửa sạch luôn cả những máy nướng bánh mì và những máy xử dụng cho thực phẩm và những đồ dùng bằng vải, đồ trang trí. thảm, vân vân