



## Criteria for Dry Food Storage

แยกแยะอาหารแห้งในห้องเก็บอาหารให้เป็นสัดส่วน

Dry food storage temperature is kept between 10°C/50°F - 21°C/70°F.  
10°C/50°F - 21°C/70°F.

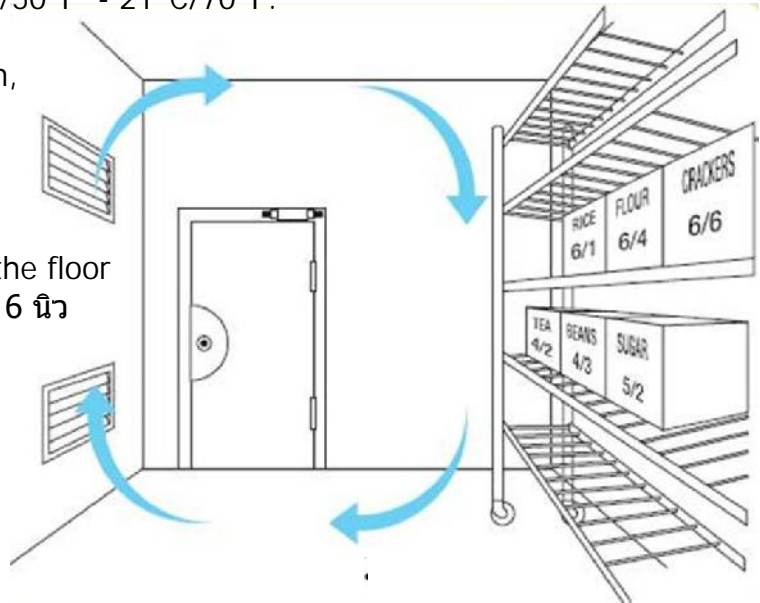
Dry food storage areas are kept dry, clean, and are well lighted and ventilated.

Store food at least 15cm / 6 inches from the floor  
เก็บอาหารไว้สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม หรือ 6 นิ้ว

Shelves should be at least 5cm / 2 inches from the wall (Never touching the wall)

5 ซม หรือ 2 นิ้ว ( ไม่ควรตั้งชิดติดกับผนัง)

Never store food on the floor.



Dry food storage has a two-foot ceiling clearance to avoid high temperatures at ceiling.

2

A dry food storage timeline chart is in place and followed.

Dry food stock rotation follows the First In First Out and the First Expired First Out principles.

The dry store must be free from any pests (mice, ants, cockroaches, flies etc)

( )

All containers holding dry food or ingredients that have been removed from their original packages are stored in leak-proof, pest-proof, nonabsorbent, sanitary containers with tight-fitting lids.

เพื่อนำมาใส่ในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด

All containers holding dry food or ingredients that have been removed from their original packages are identified with the common name of the food and expiry date.

ภาชนะที่ใส่อาหารแห้งทั้งหมดหรือส่วนผสมต่าง ๆ จะต้องถ่ายออกจากบรรจุภัณฑ์



All discarded (thrown away) dry food is recorded with food item, amount, date, and reason.  
( )

Staff have received training on the proper dry food storage time and temperature.

Storage area is to be kept clean, secure, and is inspected twice daily (morning and evening).  
บริเวณที่เก็บอาหารจะต้องสะอาด ปลอดภัย และมีการตรวจเช็ค 2 ครั้งต่อวัน (ตอนเช้าและตอนเย็น)

Only food purchased from approved suppliers is stored in dry storage.

อาหารที่สั่งซื้อจากผู้ค้าที่ได้รับการอนุมัติแล้วเท่านั้นจึงจะสามารถเก็บไว้ในห้องเก็บอาหารได้

Chemicals must not be kept in the dry store for food.



Date coding of food

Use-by

- On perishable foods
- Considered unfit after date
- Offence to contravene
- Offence to change date

Always check for and follow "best before" dates.

Best before

- No offence to sell after date if fit
- 
- Manufacturer only guarantees quality to this date
- ผู้ผลิตรับประกันคุณภาพอาหารเฉพาะวันที่ระบุไว้

Foods with "best before" dates once opened should be stored in a dry place or kept in the refrigerator . Best Before "

(Note: "Best before" dates mean staff must look for additional instructions on the label; "best before" dates also mean the item is no longer at its best quality but may still be safe to eat.)

" Best before"

Best Before นั้นหมายถึงว่าอาหารต้องรับประทานก่อนวันที่ระบุเอาไว้ เพราะยังสามารถที่จะรับประทานได้อยู่

Shelf-life always depends on satisfactory storage conditions

**FIRST IN, FIRST OUT**