



# 快速冷卻 食物

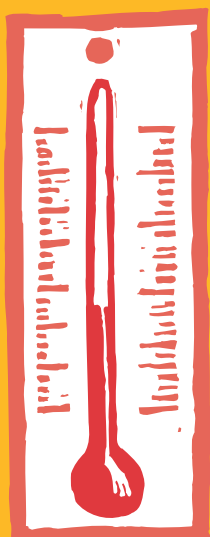
在兩小時之內  
降到華氏70度;  
在四小時之內再  
降到華氏41度

- 用淺盆分裝食物
- 立刻放冰箱
- 攪動食物
- 用冰水浴

量溫度確保  
快速冷卻



賓州州立大學秉持種族平等、機會均等、及員工多元化的原則。

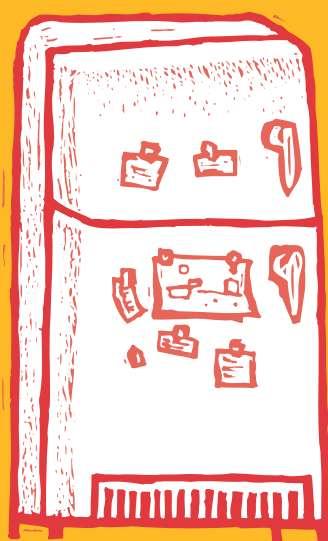


# 控制食物溫度



熱食物保溫應在  
華氏140度以上

冷的食物保溫應  
低於華氏41度



經常用已校準的  
溫度計量溫度

賓州州立大學秉持種族平等、機會均等、及員工多元化的原則。



# 避免交互污染

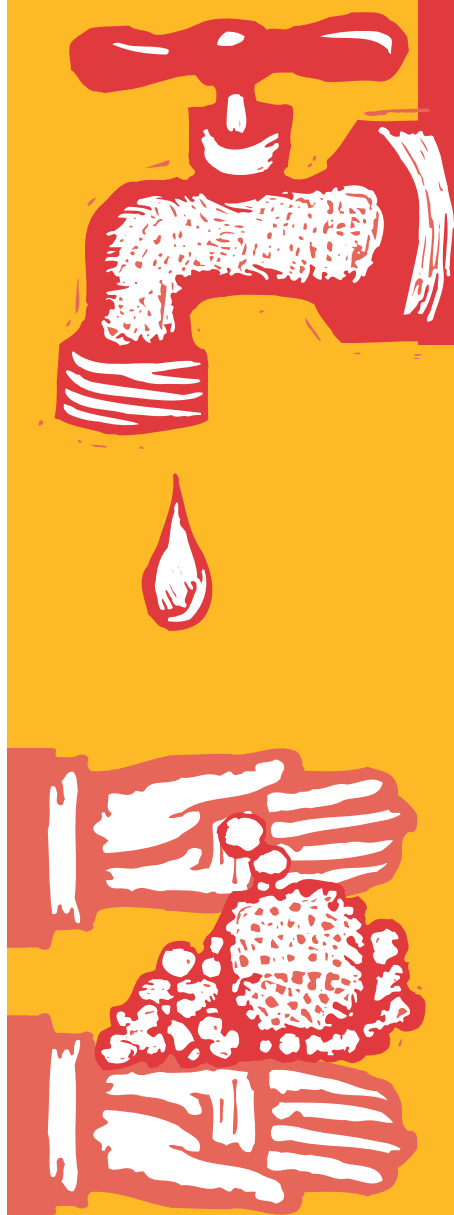


砧板和器皿每次  
用後要清潔消毒

手觸摸過生食物，尤其是肉、  
家禽、魚、和蛋，一定要洗手。  
觸摸可即食的食物前也要洗手



賓州州立大學秉持種族平等、機會均等、及員工多元化的原則。



# 洗手：做完下列事後 要徹底洗手

- 上過廁所
- 用過衛生紙
- 操作生食物
- 抽煙
- 吃或喝
- 處理髒的碗碟

洗手是預防食物  
中毒最重要的準則

賓州州立大學秉持種族平等、機會均等、及員工多元化的原則。