

冷藏安全須知！

分藏食物，避免交叉感染
正確擺放食物的位置！



安全保藏食物

- * 及時冷藏
- * 不得把食物久置於室溫下
- * 蓋好並馬上寫上日期(7日後扔掉)
- * 藏於華氏 41 度以下
- * 經常查看
- * 分層置放，避免交叉感染
- * 食物置放處應至少離地 6 英吋

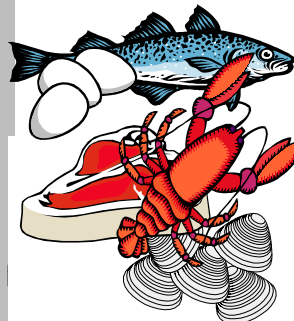


食物安全計劃

哥倫布衛生局
240 Parsons Ave
Columbus, Ohio
43215
(614) 645-8191



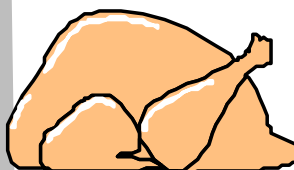
第一層
可生吃的和即食物
煮好了的食物
上架



第二層
蛋類
魚
牛肉
豬肉
羊肉
上架



第三層
碎肉
上架



第四層
家禽類
底架