

正确的食物储存方式

将冷食保存在 41°F (5°C) 或以下

储存贴士:

- 将熟食和即食食品存放在生肉、家禽肉、带壳蛋和海鲜的上方。
- 需要较高烹饪温度的生鲜食品必须储存在所需烹饪温度较低的食品下方或分开存放,以防止交叉污染。
- 所有食品在**储存**期间必须进行覆盖或包装。



- **提醒:**不得覆盖尚在冷却中的食品。完全冷却后再覆盖。



食品安全计划

2121 Noblestown Road
Suite 210
Pittsburgh, PA 15205
412.578.8044
www.achd.net/food



搁板离地至少 6 英寸