

# खाद्यान्नको सही भण्डारण

चिसा खानेकुराहरूलाई 41°F (5°C) वा सोभन्दा कम तापक्रममा राख्नुहोस्

## भण्डारण (स्टोरेज) सम्बन्धी सुझावहरू:

- पाकेका तथा खानका लागि तयार खानेकुराहरूलाई काँचो मासु, अण्डा र सिफुडहरू माथि भण्डारण गर्नुहोस् ।
- क्रस-कन्टामिनेसन (एकठाउँबाट अर्को ठाउँमा सर्ने दूषण) रोक्नका निम्ति पकाउनका लागि धेरै तापक्रम आवश्यक पर्ने काँचा खानेकुराहरूलाई अनिवार्य रूपमा पकाउनका लागि कम तापक्रम आवश्यक पर्ने खानेकुराहरूभन्दा तल वा तिनीहरूबाट छुट्टै भण्डारण गरिनुपर्छ ।
- **भण्डारणको समयमा सबै** खानेकुराहरूलाई अनिवार्य रूपमा ढाकेर वा र्याप गरेर राखिनुपर्छ ।



- **याद राख्नुपर्ने कुरा:** चिसो गराउने क्रममा रहेको खानेकुरालाई अनिवार्य रूपमा ढाकिनुहुँदैन । पूर्ण रूपमा चिसो भएपछि ढाक्नुहोस् ।



### Food Safety Program

2121 Noblestown Road  
Suite 210  
Pittsburgh, PA 15205  
**412.578.8044**  
[www.achd.net/food](http://www.achd.net/food)

शेल्फ भुइँबाट कम्तीमा पनि  
6" (इन्च) को उचाइमा हुनुपर्छ

