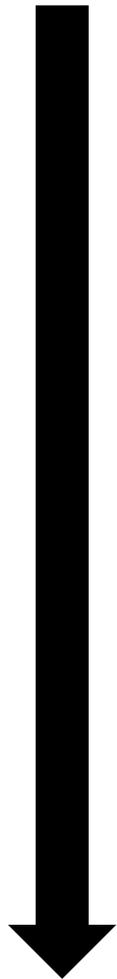


正確食物儲存

遵循這些正確的儲存步驟有助於防止食物受到污染：

- 蓋上食物并按正確順序儲存 (見下圖)
- 請勿覆蓋未達到 41°F 或以下溫度的食物 (以加速冷卻)。
- 所有食物的儲存位置至少距離地面 6 英寸。
- 根據烹飪溫度從高到低將食物存儲在正確的位置。

頂部



即食/熟食



生烤牛肉



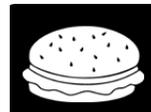
生雞蛋



生魚/貝類



生豬肉產品



生碎牛肉



生禽肉

底部

