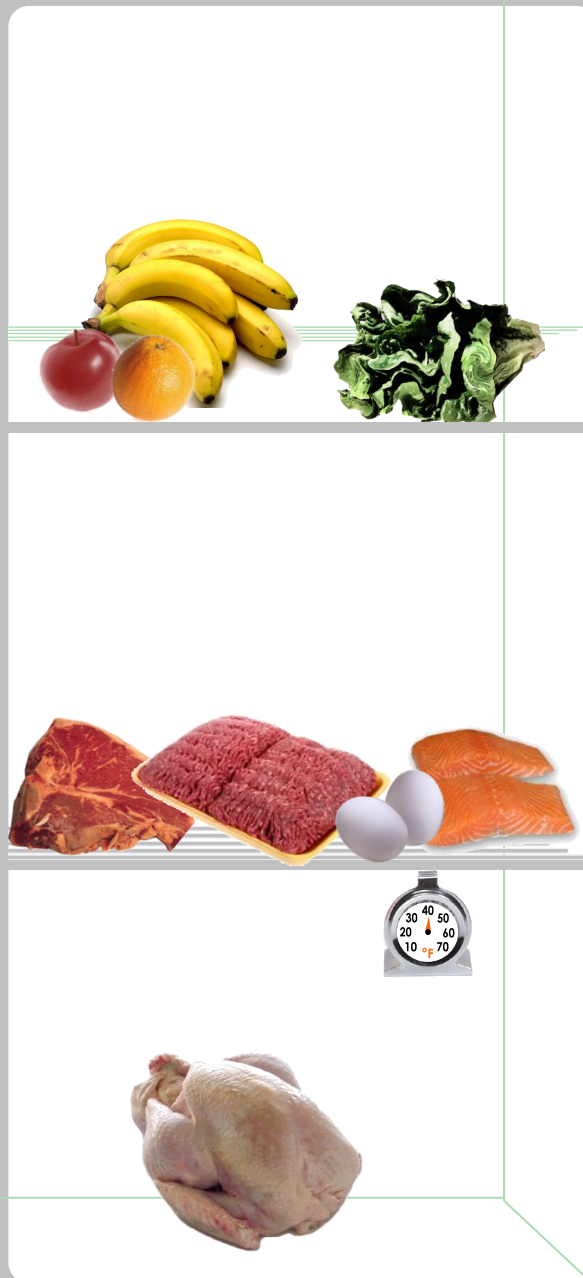


冷藏安全須知

分藏食物，避免交叉感染。正確擺放食物的置!

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



TOP

第一層
可生吃的和即食物

第二層

蛋類
魚
牛肉
豬肉
羊肉
碎肉

第三層

家禽類

BOTTOM