

冰箱或凍箱裏正確的食物存放順序

當冷卻食物時，必須將食物放在冰箱裏或用冰塊快速冷卻食物。食物必須在兩小時裏從華氏 130° 冷卻至華氏 70°; 另外再四小時從華氏 70° 冷卻至華氏 41°。總共 6 小時的冷卻時間。

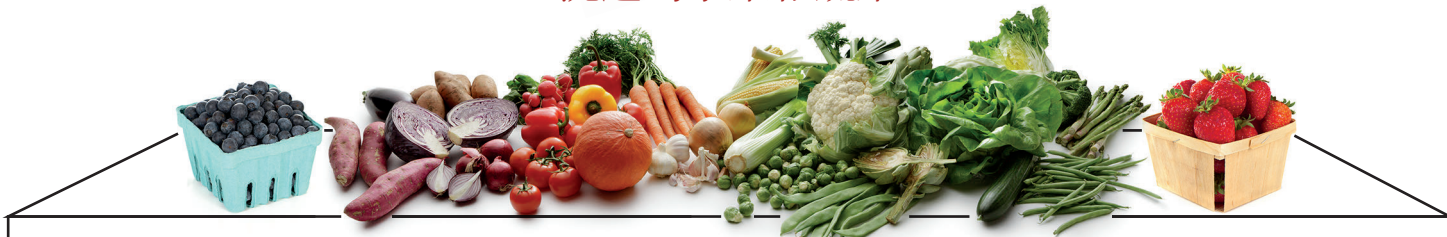
冷卻煮熟的食物時，不可高於四英吋，並且不要蓋上蓋子



無需再煮且細菌容易生長的食物，須蓋上蓋子，並貼上日期標籤



洗過的水果和蔬菜



存放生的豬肉，牛肉，海鮮和有殼的雞蛋(烹飪溫度: 華氏145°)



存放生的碎肉，和蛋殼已打開的液體雞蛋(烹飪溫度: 華氏155°)



存放生的雞肉或家禽類(烹飪溫度: 華氏165°)



ARIZONA DEPARTMENT
OF HEALTH SERVICES

Arizona Department of Health Services
Food Safety & Environmental Services Program
Phone 602-364-3118
www.azdhs.gov/foodsafety