

# 冷藏安全須知！

分藏食物，避免交叉感染  
正確擺放食物的位置！

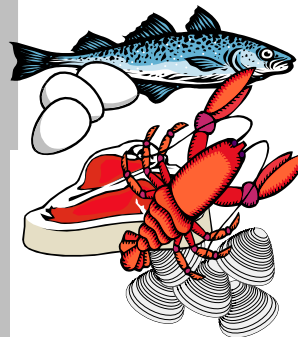


安全保藏食物

- \* 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



第一層  
可生吃的和即食物  
煮好了的食物  
上架



第二層  
蛋類  
魚  
牛肉  
豬肉  
羊肉  
上架



第三層  
碎肉  
上架



第四層  
家禽類  
底架

