

冷藏装置中适当储存食物

*冷却食物时，必须使用经批准的冷冻间或冰浴法。食品必须在 2 小时内从 135°F 冷却至 70°F，并在 4 小时内从 70°F 冷却至 41°F，共计 6 小时。



* 正在冷却、缩至 4 英寸或以下的无包装食品



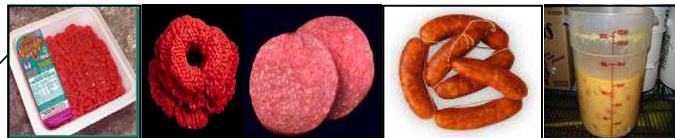
有潜在危害、已标记日期且有包装的即食食品



清洗过的水果和蔬菜



生猪肉、牛肉、海鲜和全蛋的储存



生绞肉和半熟鸡蛋的储存



生鸡肉/家禽肉的储存