

正確食品保存溫度

熱食食品保存
135F以上

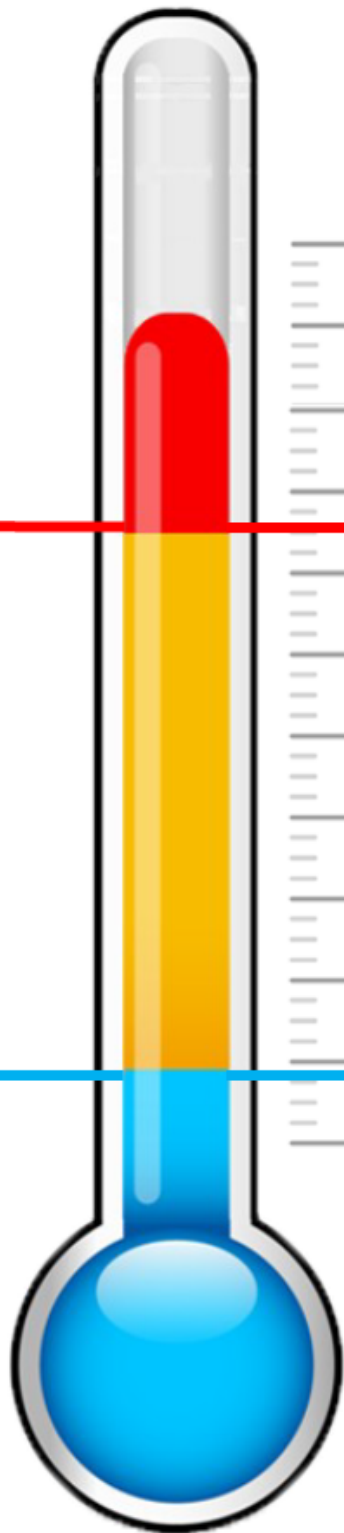


135°F

勿保存食品於危
險溫度範圍！



冷藏食品
41F以下



时间/温度控制食品



▶ 牛奶和奶制品



▶ 带壳蛋
(经处理消灭了沙门氏菌属的除外)



▶ 肉类：牛肉、猪肉和羊肉



▶ 禽肉



▶ 鱼



▶ 贝类和甲壳类



▶ 烤土豆



▶ 加热处理的植物性食品，
如米饭、豆类和蔬菜



▶ 豆腐或其他大豆蛋白制品

▶ 合成原料，如替代肉类的纹理性大豆蛋白制品



▶ 豆芽和发芽的种子



▶ 瓜片

▶ 西红柿片

▶ 绿叶蔬菜段



▶ 未经处理的蒜油混合物