



Bảo Quản Thực Phẩm Đúng Cách

Bảo quản ở nhiệt độ bằng hoặc dưới 41°F

Tất cả thực phẩm đã chế biến phải được đậy kín, dán nhãn và ghi ngày tháng khi cất trữ; ngoại trừ thực phẩm đang trong quá trình làm nguội.

Thực phẩm nấu chín và ăn liền, thực phẩm làm nguội

Thực phẩm TCS được chế biến tại cơ sở phải được ghi ngày tháng và sử dụng trong vòng bảy ngày.

Trái cây và rau củ đã được làm sạch, sơ chế

Trái cây và thực phẩm chưa rửa

Cá sống, hải sản, thịt nguyên miếng và trứng

Thịt xay sống

Gà sống, gà tây, gia cầm, và thực phẩm nhồi

Đặt nhiệt kế ở vị trí ấm nhất của thiết bị.

Bảo quản cách mặt sàn ít nhất 6 inch.

Thực phẩm cần Kiểm Soát và Nhiệt Độ/ Thời Gian để đảm bảo An Toàn (TCS)