



正确的食物存放顺序

存储在41华氏度(摄氏5度)或更低的温度

除处于散热过程中的食品之外，所有制备好的食品在冷储存时都应予以覆盖、贴上标签并标注日期

即食和熟食，散热过程中的食品

设施内制备的TCS食品必须标注日期并在七天内用完。

洗净、准备好的水果和蔬菜

没有清洗的水果和蔬菜

生鱼、海鲜、原块肉和鸡蛋

生的肉碎

生的鸡肉、火鸡、家禽肉和带肉馅的食品

在设备的最热部份放置一支温度计

在高于地面至少6英寸的地方存放。