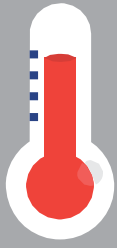




如何放置正在使用中的器具

放在静止的水中，温度要保持在温度危险区之外



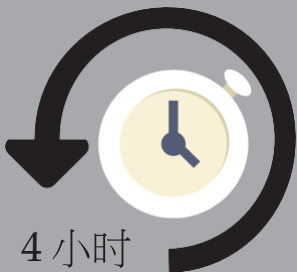
<41°F (<5°C)

>135°F (>57°C)

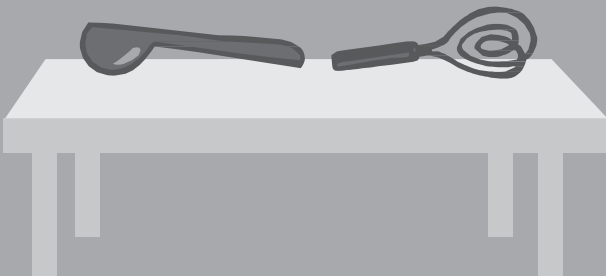
放在流动的水中，有足够的速度冲走食物残渣



放置在干净的表面上；（至少）每四小时清洗并消毒一次



4 小时



放在食物中，干净的把手位置不能碰到食物



用来碰生的和熟的器具一定要分开放置！