



Tamang Pag-iimbak ng Pagkain

I-imbak sa 41°F/5°C o mas mababa

Ang lahat ng mga pagkaing inihanda ay dapat may takip, may tatak, at petsa kapag inilagay sa imbakan; aasahan ang mga pagkain ay nasa proseso na pagpapalamig.

Handang-kainin na pagkain at lutong pagkain, malamig na mga pagkain

Ang pagkaing TCS na inihanda sa pasilidad ay dapat nilagyan ng petsa at gagamitin sa loob ng pitong araw.

Nilinis, inihandang mga prutas at mga gulay

Hindi nahugasang mga prutas at gulay

Hilaw na isda, pagkaing-dagat, buong laman na karne, at mga itlog

Hilaw na giniling na mga karne

Hilaw na manok, pabo, manok, at pinalamanan na mga pagkain

Ilagay ang thermometer sa pinakamainit na bahagi ng yunit.

Iimbak sa anim na pulgada na itaas ng sahig.