



# 正確的食物存放順序

存儲在華氏41度/攝氏5度或更低的溫度

除處於散熱過程中的食品之外，所有製備好的食品在冷儲存時都應予以覆蓋、貼上標籤並標註日期。

即食和熟食，散熱過程中的食品

設施內製備的 TCS 食品必須標註日期並於七天內用完。

洗淨及準備好的水果和蔬菜

沒有清洗的水果和蔬菜

生魚、海鮮、原塊肉和雞蛋

生的碎肉

生的雞肉、火雞、家禽肉和帶肉餡的食物

在單元的最熱的位置擺放一溫度計。

在高於地面至少 6 英尺的地方存放。