

食品安全情况说明书

在冷藏箱里储存食物

在你的冷藏箱里妥善储存食物可以防止交叉污染，从而避免食源性疾病。

安全地在冷藏箱里储存食物

管理你的冷藏箱可以保证食品安全，降低食品成本，节省劳动力，最重要的是减少患食源性疾病的风险。




单独存放食物

如果可能的话，把你冷藏箱的生食和即食食品分别放置。这将减少交叉污染的机会。另一种选择是把所有生食放在底部的架子上，所有的即食食品都放在上面的架子上。

保证合理的温度

冷藏食品必须在 41°F 或更低的温度下储存。为了保证它们在这样的温度下储存, 你需要将温度设定在 37°F。同时,

- 定期监测食物温度。
- 使用合理的冷却方法。
- 不要让冷藏箱过载。
- 使用开放的架子。不要在架子上铺箔纸或纸。
- 尽可能多地关上冰箱门。

熟食			
			
生牛肉	生猪肉	生家禽肉	生鲜
