

冰箱或凍箱裏正確的食物存放順序

*當冷卻食物時，必須將食物放在冰箱裏或用冰塊快速冷卻食物。食物必須在兩小時裏從華氏 135° 冷卻至華氏 70°；另外再四小時從華氏 70° 冷卻至華氏 41°。總共 6 小時的冷卻時間。



* 冷卻煮熟的食物時，不可高於四英吋，並且不要蓋上蓋子。



無需再煮且細菌容易生長的食物，須蓋上蓋子，並貼上日期標籤。



洗過的水果和蔬菜。



存放生的豬肉，牛肉，海鮮和有殼的雞蛋。



存放生的碎肉，和蛋殼已打開的液體雞蛋。



存放生的雞肉或家禽類。

