

安全储存食物

分开存放以防止交叉污染。
在 4°C (40°F) 或更低的温度下冷藏，
以防止 腐败和食源性疾病。

顶层

- 将即食食品（熟食肉类、已制备好的沙拉、奶类、奶酪、酸奶和其他乳制品）放在顶层

中间层

- 将需要重新加热的熟食和未清洗的水果和蔬菜 放在中层

底层

- 将生的食物（未经烹煮的肉、家禽和鱼类）放在底层
- 将所有食物包好并盖好
- 在浅锅或盘子里快速冷却熟食
- 用探针温度计监测食物的内部温度



公共卫生部门
1-800-361-5653
听障专线 1-866-252-9933

york.ca/foodsafety

23-5512

York Region