

防范交叉污染

按烹饪温度储存食品：

即食食品

熟食，生产温度



鱼类/蛋类

烹饪温度：145°F (63°F)



牛肉/猪肉

烹饪温度：145°F (63°C)



碎肉

烹饪温度：155°F (68°C)



禽肉

货架底层

烹饪温度：165°F (74°C)



防范交叉污染



使用分隔
设备和
器具。



清洗、冲洗和消毒：
所有设备和器具
中的物品。



更换手套并洗手

处理不同物品或更换任务前进行

