

食品安全的温度区

在正确的温度下储存有潜在危险的食物就是很重要的！

什么是潜在危害的食物？

- 鸡，鸭，牛肉，鱼，虾，猪肉，鸡蛋
- 牛奶，奶酪，豆腐，蛋卷
- 煮熟的蔬菜，煮熟的米饭

再加热

再加热熟的食物，**165F**或更高

烹饪

烹调鸡，鸭，**165F**或更高

方法煮鸡蛋**155F**或更高

煮牛肉，鱼，虾，**145F**或更高

保持热的食物，热！

热的食物保持在**135F**或更高
保持食物的热防止细菌滋生

危险区

42F至134F

菌生长在这一领域
在这样的温度下，不储存食品

区域冰箱

41F或更低

保持食物在冰箱中，可防止细菌滋生

水结冰 (**32F**)

-220-

-210-

-200-

-190-

-180-

-170-

-160-

-150-

-140-

-130-

-120-

-110-

-100-

-90-

-80-

-70-

-60-

-50-

-40-

-30-

-20-

-10-

-0-

水沸腾 (**210F**)

烹饪区

在适当的温度烹饪食物杀死危险的细菌

冷却食品

热的食物，必须迅速冷却，以保持食物的安全。热的食物必须被冷却：

- 从**135F**到**70F**在2小时内。
- 从**70F**到**41F**在4小时内。

保持冷的食物，冷！

寒性食物保持在**41F**或更低

面积的冰柜

保持冷冻食品，冷冻