

# उचित प्रशीतन भंडारण भोजन को दूषितकरण से बचाना



ठंडे खाद्य पदार्थों को 41°F या उससे अधिक ठंडे तापमान पर रखें

बना हुआ और ठंडा किया हुआ भोजन



सबसे ऊपर की शेल्फ



सब्जी और फल

सब्जी और फल

अंडे, मछली, बीफ, पोर्क



सब्जी और फल

ग्राउंड मीट



सब्जी और फल

चिकन, टर्की, डक/बत्तख



नीचे की शेल्फ

खाद्य सुरक्षा प्रश्न

Department of Environmental Health

 EHinfo.org

 1-408-918-3400

कार्यस्थल और रोजगार प्रश्न

 sccfairworkplace.org  1-866-870-7725



**OLSE**  
Office of Labor  
Standards Enforcement