

# 防止食品污染的 正確冷藏方式



將冷食保存於41°F或以下的環境中

製作好的、已冷卻的食品



最上層



農產品

生的

蛋、魚肉、牛肉、豬肉



生的

絞肉



生的

雞肉、火雞肉、鴨肉



最下層

諮詢有關食品安全問題  
環境衛生局

EHinfo.org

1-408-918-3400

諮詢有關工作場所及就業問題

sccfairworkplace.org 1-866-870-7725



**OLSE**  
Office of Labor  
Standards Enforcement