
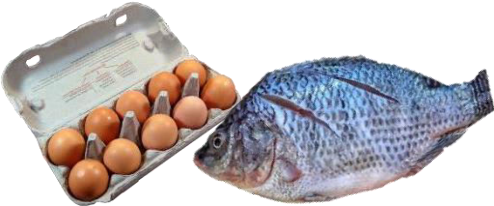
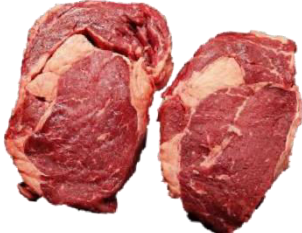

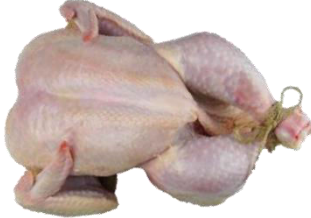


# 防止交叉污染

存放食品时需依照相应的烹饪温度，以防交叉污染。

<p><b>即食食品</b> 顶层存放 熟食、农产生鲜</p>	
<p><b>鱼类/蛋类</b> 烹饪温度：145° F (63° C)</p>	
<p><b>牛排/猪肉</b> 烹饪温度：145° F (63° C)</p>	
<p><b>肉馅</b> 烹饪温度：155° F (68° C)</p>	
<p><b>禽肉</b> 底层存放 烹饪温度：165° F (74° C)</p>	



# 防止交叉污染

## 更多有用技巧：

- 分开使用备餐设施和餐厨器具。



- 在处理不同食品之前，清洁、冲洗和消毒所有备餐设施和餐厨器具。



- 在处理不同食品或改变工作任务之前，先更换手套并洗手。

