

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° C)



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)



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.

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



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT
Your Health. Our Mission.