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°F)

牛肉/猪肉

烹饪温度:145°F(63°C)

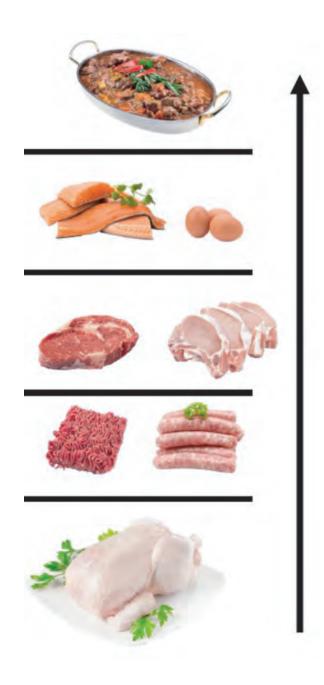
碎肉

烹饪温度:155°F(68°C)

禽肉

货架底层

烹饪温度:165°F(74°C)





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

