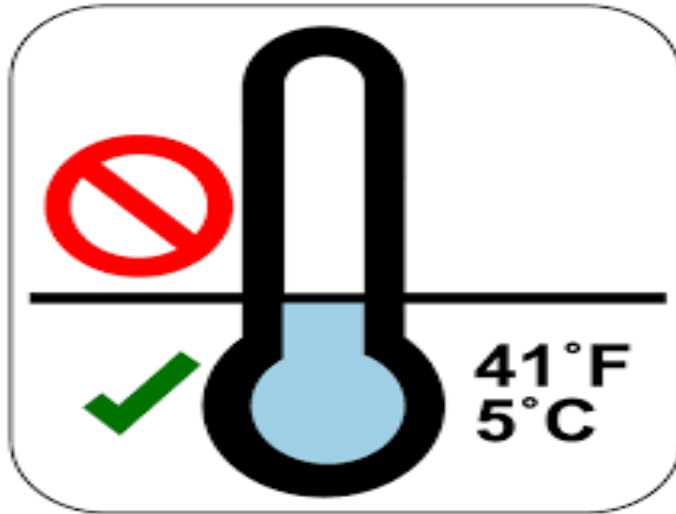


冷保持潜力危险或 tcs 食品

Cold holding

要将食物保持在低温下, 需要保持在41°F 或更低的温度下.



Copyright © International Association for Food Protection

这些食品必须检查, 以确保它们不超过或超过冷保持温度范围。通过使用步入式或进入冷却器、冰柜或冷井, 可以保持适当的冷保持温度.

