

食温危险区

Danger zone

获得和管理适当的温度控制是食品安全的关键部分。如果正在准备或供应食物, 并允许其长期达到不安全的温度, 病原体就会在食物中生长, 给消费者带来各种问题和疾病。

从烹饪到上菜, 监测食物的温度, 不管是热的还是冷的, 都是至关重要的 "。

热的食物必须保持热。冷的食物必须保持冷。所有的食物都要远离41°F 之间的温度危险区135°F。



