



冷冻和冷藏存储

根据最低内部烹饪温度储存食物

并排存储的食物应当保持适当的间距或用隔离物隔开

顶层货架

食物冷却 (密封或松散密封)

- 1) 热的食物：6个小时内从135°F冷却至41°F，但必须在头2个小时内从135°F冷却到70°F。
- 2) 室温食物：4个小时内冷却至41°F，(如重组食品、罐装金枪鱼、切片西红柿、碎奶酪等。)

即食食品

熟食：* 巴氏杀菌的蛋 * 洗净的水果和蔬菜 * 甜点 * 豆腐 * 奶制品 * 奶酪 * 热狗 *
调味品 * 素食汉堡 * 泡菜 * 汤 * 熟食肉类 * 熟毛蛋 * 切片的西红柿 * 切片瓜

生食

寿司 * 生鱼片 * 含有生鸡蛋的食品 (如沙拉酱、奶油蛋羹) * 含有生肉的
酱汁

不能直接吃的

未洗的水果和蔬菜

生肉：加热至 145°F 或以，15 秒

鱼 * 贝类 (如：蛤、牡蛎、贻贝、虾、蟹、龙虾、扇贝) * 海鲜 * 青蛙 * 海龟 * 壳蛋 * 全身肌肉完好牛肉、牛排或猪肉 * 小牛肉 * 牛尾 * 山羊 * 羔羊 * 羊 * * 商业饲养的肉类动物，或符合检规范的范围肉类动物，如：驯鹿、麋鹿、鹿、羚羊、水牛、野牛、兔子、松鼠、负鼠、貉、海狸鼠、麝鼠，陆生蛇类)

生肉：加热至 155°F 或以上，15 秒

混合型鸡蛋 * 希腊烤肉 * 肉馅 (如：猪肉、牛肉、香肠、希腊烤肉、香肠、鱼、海鲜、肉类动物等) * 嫩肉 (牛肉、猪肉等) * 马 (马、骡) * 飞禽 (如：飞鸟、鹌鹑、鸵鸟，美洲鸵鸟) * 透过检疫的肉或肉馅

生肉：加热至 165°F 或以上，15 秒

家禽 (如：鸡、火鸡、鸭、鹅) * 野生动物 * 填馅的鱼 * 填馅的肉 * 填馅的面食 * 填馅的家禽 * 填馅的鸟类 * 含鱼、禽或肉的馅

底架

员工食品的存储应当远离客户的食品 →→