

生肉的合理储存方法

按生肉最终的烹饪温度来储存

即食食品 →

生肉 ↓

海鲜、鸡蛋、整牛肉与整猪肉 →
储存在牛肉碎和猪肉碎上方。烹饪温度在
145°F 以上。

牛肉碎与猪肉碎 →
储存在海鲜、鸡蛋、整牛肉与整猪肉下
方。烹饪温度在 158°F 以上。

整禽肉与禽肉碎（鸡肉与火鸡） →
储存在牛肉碎与猪肉碎下方。烹饪温度在
165°F 以上。



提醒事项:

- 应将生肉储存在即食食品下方，将其分开进行储存，可避免无需烹饪的即食食品在使用前发生交叉污染。
- 应按生肉最终的烹饪温度来储存。烹饪温度较高的生肉必须存放在烹饪温度较低的生肉下方，以避免发生交叉污染。
- 应避免硬纸板或箔纸堵塞通风口或内部置物架。为使温度保持在 41°F，让食物保鲜，请务必保持气流畅通。