

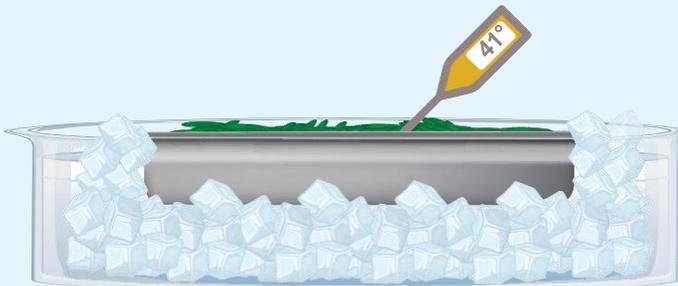
冰块冷藏

安全时间/温度控制 (TCS) 食品必须保持在 **41°F** 或以下的冷藏温度。处于“危险区”的 TCS 食品会迅速滋生细菌。食品必须冷藏在经过批准的冷藏设备中或储存在冰块中。使用冰块进行冷藏时，请记住以下几点：



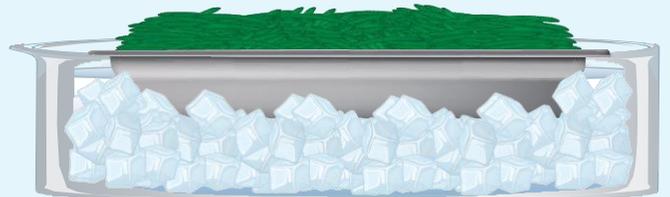
应该做

- 用冰块将食品包围，使冰块与食品齐平或高于食品的高度。
- 在冰块中加水。这有助于填补冰块之间的空隙。
- 经常用数字温度计检查食品温度



不应该做

- 将食品堆放在冰块上方。



- 将食品盘放在冰块上。



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Chinese 7.16.24

Food Safety Program • Food.Safety@snoco.org • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org