

# CẮT TRỮ THỰC PHẨM MỘT CÁCH AN TOÀN

TÁCH RIÊNG ĐỂ NGĂN NGỪA NHIỄM KHUẨN CHÉO.

LÀM LẠNH Ở NHIỆT ĐỘ 4°C (40°F) HOẶC THẤP HƠN ĐỂ NGĂN THỰC PHẨM BỊ HƯ HỎNG VÀ CÁC BỆNH DO THỰC PHẨM.

## NGĂN TRÊN CÙNG

- Cất trữ thực phẩm chế biến sẵn (thịt nguội, gà lách đã chế biến, sữa, phô mai, sữa chua và các sản phẩm từ sữa khác) ở ngăn trên cùng

## CÁC NGĂN GIỮA

- Cất trữ thực phẩm đã nấu chín sẽ được hâm nóng lại và trái cây và rau củ chưa rửa ở ngăn giữa

## NGĂN DƯỚI CÙNG

- Cất trữ thực phẩm sống (thịt, gia cầm và cá chưa nấu chín) ở ngăn dưới cùng
- **Bọc và đậy kín tất cả thực phẩm**
- **Làm nguội nhanh thực phẩm đã nấu chín trong chảo hoặc đĩa nông**
- **Theo dõi nhiệt độ bên trong thực phẩm bằng đầu dò nhiệt độ**



CƠ QUAN Y TẾ CÔNG CỘNG

1-800-361-5653

TTY 1-866-252-9933

[york.ca/foodsafety](http://york.ca/foodsafety)

23-5512

  
York Region