

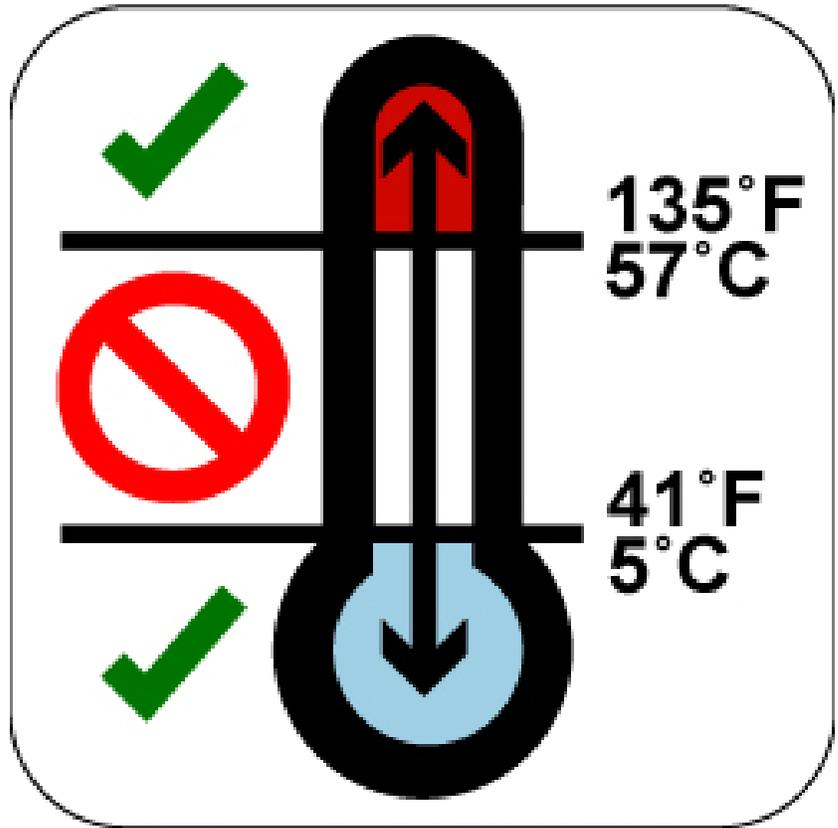
高温和低温

保障食品安全。远离温度危险区。

将**热食**保持在
135° F 或更高温
度下

危险区

将**冷食**保持在
41° F 或更低温
度下



Copyright ©International Association for Food Protection 版权所有

在将剩下的食物进行保温前，
在 2 小时内将其再加热到 165° F。