



Public Health
Prevent. Promote. Protect.
Wicomico County
Health Department

潜在危害性食品之冷藏操作标准程序

监控

- 将食品冷藏于41°F(5°C)或以下的温度之中。
- 使用干净且已消毒的温度计。
- 确保所有冷藏装置配有内部温度计。
- 每4小时记录一次温度。

纠正

- 如发现食品温度高于41°F(5°C)，请将食品置于浅底无盖容器（深度小于3"），并立即将容器放入伸手可取式 (reach-in) 或步入式 (walk-in) 冷藏柜。
- 如果食品温度高于41°F(5°C)的时间超过4小时（或未知），请立即将此食品丢弃。
- 确保所有冷藏设备正常工作。餐饮服务经理必须维护好所有温度记录。



如需了解更多信息，请致电威科米科郡卫生处
(Wicomico County Health Department): (410) 546-4446,
或者访问我们的网站: www.wicomicohealth.org。

请向您的环境卫生专家 (Environmental Health Specialist) 免费索取温度计!