

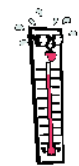
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门

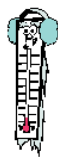
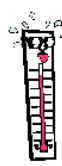
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门

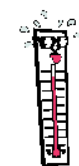
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门

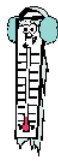
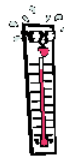
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门

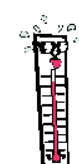
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门

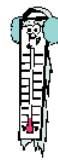
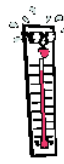
永远记住

热食品要热!

保持热食品的温度在摄氏60度(华氏140度)以上

冷食品要冷!

保持冷食品的温度在摄氏5度(华氏41度)以下



1999 食品卫生法, 第3节-501.16

详情请联系当地卫生部门