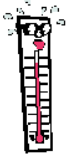


# 請永遠記住

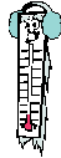


## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

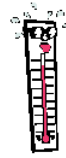
將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡

# 請永遠記住

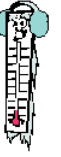


## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

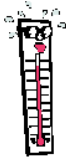
將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡

# 請永遠記住

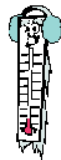


## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

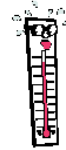
將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡

# 請永遠記住



## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

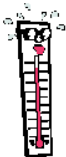
將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡

# 請永遠記住

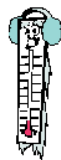


## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

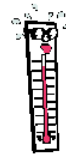
將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡

# 請永遠記住



## 讓熱的食品熱!

將熱的食品保持在攝氏 60°(華氏 140°)或更熱的溫度

## 讓冷的食品冷!

將冷的食品保持在攝氏 5°(華氏 41°)或更冷的溫度



1999 食品法規第 3-501,16 節

有關其他資訊，請與當地衛生局連絡