



危险区

当食物温度介于 **41°F** 和 **135°F** 之间时，
细菌会快速繁殖，短短20分钟就能生长一倍。

保持冷食温度 **41°F** 或以下

保持热食温度高于 **135°F**

由Tulsa卫生局食品保护服务部提供 | tulsa-health.org | 918.595.4300



TULSA HEALTH
Department