# Luôn ghi nhớ

## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn

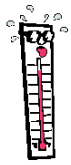
## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương


# Luôn ghi nhớ



## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn

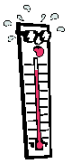
## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

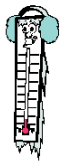
Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương

# Luôn ghi nhớ



## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn



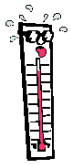
## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương

# Luôn ghi nhớ



## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn

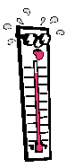
## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương

# Luôn ghi nhớ



## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn

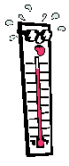
## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

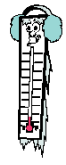
Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương

# Luôn ghi nhớ



## Giữ thức ăn nóng được nóng!

Giữ thức ăn nóng ở nhiệt độ 60°C (140°F) hay nóng hơn



## Giữ thức ăn lạnh được lạnh!

Giữ thức ăn lạnh ở nhiệt độ 5°C (41°F) hay lạnh hơn

Đoạn 3-501.16, 1999 Quy luật về thực phẩm

Để có thêm chi tiết,
hãy liên lạc Sở Y Tế địa phương