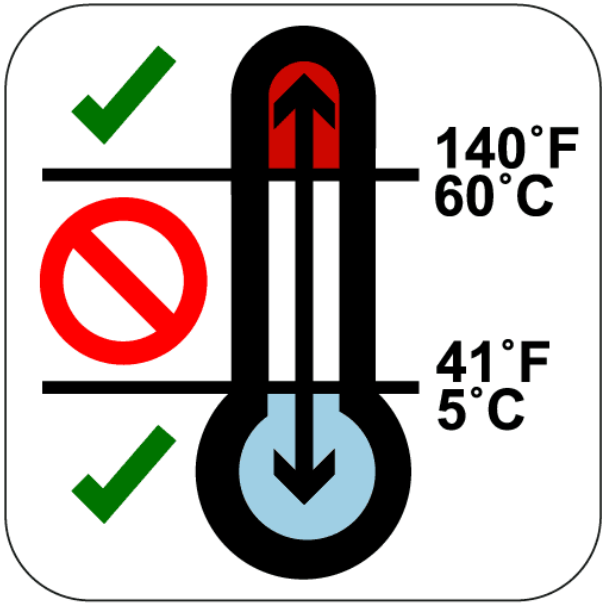
高温或低温保存

細菌會在有潛在危害的食物中繁殖。有潛在危害的食物應在其危險溫度範圍之外保存，以備安全。



Copyright © International Association for Food Protection

有潛在危害的食物包括：

- 肉類、禽類、魚類、海鮮、雞蛋等
- 澱粉類熟食（馬鈴薯、米飯、通心粉等）
- 乳製品
- 大豆製品，例如豆腐
- 生芽菜及切成塊的甜瓜類
- 煮熟的蔬菜
- 食用香草及食用油中的蒜泥

Washington State Department of Health
Division of Environmental Health
DOH Pub 332-052 7/2006 Chinese