

2020



Washington Office of Superintendent of

PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Hướng Dẫn Đơn Giản về An Toàn Thực Phẩm

Thực Phẩm Lạnh

- Bữa ăn lạnh cần được sử dụng ngay hoặc giữ lạnh trong vòng hai tiếng sau khi nhận được.
- Với đồ ăn lạnh như sữa, pho mát và thịt, hãy giữ lạnh ngay ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn.

Thực Phẩm Nóng

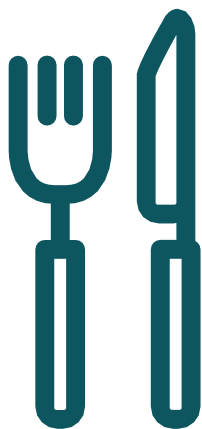
- Bữa ăn nóng cần được sử dụng ngay hoặc để lạnh trong vòng hai tiếng sau khi nhận được.
- Với tất cả các loại đồ ăn nóng, hãy sử dụng bếp nấu, lò nướng hoặc lò vi sóng để làm nóng đến mức nhiệt tối thiểu 165°F hoặc cao hơn trước khi ăn.

Đổ Bỏ Thực Phẩm

- Đổ bỏ toàn bộ số thực phẩm để ở ngoài nhiệt độ thường trong hai giờ trở lên.
- Đồ không ăn đến phải được bỏ đi sau bốn ngày.

Ghi nhớ

- Luôn rửa tay trong ít nhất 20 giây bằng xà phòng và nước trước khi ăn.



2020



Washington Office of Superintendent of

PUBLIC INSTRUCTION

Child Nutrition

Hướng Dẫn Đơn Giản về An Toàn Thực Phẩm

Thực Phẩm Lạnh

- Bữa ăn lạnh cần được sử dụng ngay hoặc giữ lạnh trong vòng hai tiếng sau khi nhận được.
- Với đồ ăn lạnh như sữa, pho mát và thịt, hãy giữ lạnh ngay ở nhiệt độ 41°F hoặc thấp hơn.

Thực Phẩm Nóng

- Bữa ăn nóng cần được sử dụng ngay hoặc để lạnh trong vòng hai tiếng sau khi nhận được.
- Với tất cả các loại đồ ăn nóng, hãy sử dụng bếp nấu, lò nướng hoặc lò vi sóng để làm nóng đến mức nhiệt tối thiểu 165°F hoặc cao hơn trước khi ăn.

Đổ Bỏ Thực Phẩm

- Đổ bỏ toàn bộ số thực phẩm để ở ngoài nhiệt độ thường trong hai giờ trở lên.
- Đồ không ăn đến phải được bỏ đi sau bốn ngày.

Ghi nhớ

- Luôn rửa tay trong ít nhất 20 giây bằng xà phòng và nước trước khi ăn.