

रेफ्रिजरेटर में रखकर भोजन का सुरक्षित भंडारण

गरम भोजन को
60°C/140°F
से ऊपर रखें

खतरा क्षेत्र

ठंडे खाद्य
पदार्थों को
4°C/39°F
से नीचे रखें



खाद्य पदार्थों
को लपेटकर या
ढककर रखें

परस्पर संदूषण से
बचने के लिए खाने
के लिए तैयार
खाद्य पदार्थों को
कच्चे खाद्य
पदार्थों के ऊपर
रखें।

थर्मामीटर को
रेफ्रिजरेटर के
अंदर रखें।

उथले पैन का
उपयोग करके गरम
खाद्य पदार्थों को
तुरंत ठंडा करें।

Southwestern Public Health

St. Thomas Site
1230 Talbot Street
St. Thomas N5P 1G9

1-800-922-0096

Woodstock Site
410 Buller Street
Woodstock N4S 4N2

 www.swpublichealth.ca


SOUTHWESTERN
Public Health
Oxford • Elgin • St. Thomas