

# 供應多餸飯盒 的衛生指引

經煮熟的飯麵、菜餚屬有潛在危害的食品，故在整個生產經營的程中，應盡量保護及控制其在危險溫度（5°C至 60°C）存放的時間

**1** 食品展示應設透明保護罩



切勿將容器疊高展示，以確保所有菜餚在適當的溫度熱存

**2**

**3**

預先開啟熱存裝置（如水浴器），確保菜餚熱存溫度已在60°C以上



切勿將展示一段時間的菜餚與新一批菜餚混合展示

**4**

**5**

在使用設備(如:水浴器)前後，應清潔及消毒



危險溫度帶

60°C

5°C

熟食在危險溫度\*下應盡量縮短擺放時間

\*關於危險溫度帶詳情，請掃描右方QR code



**6**