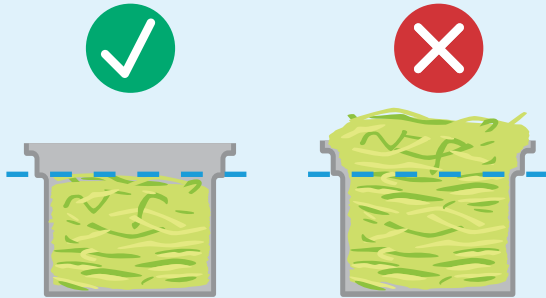
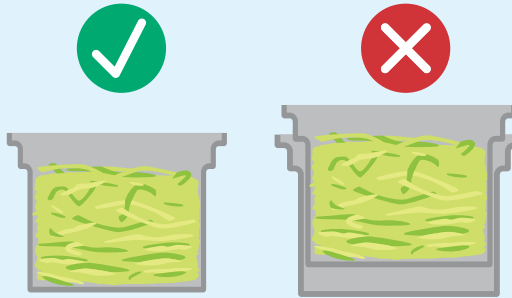


Panatilihin ang lamig ng pagkain sa 41°F o mas malamig.

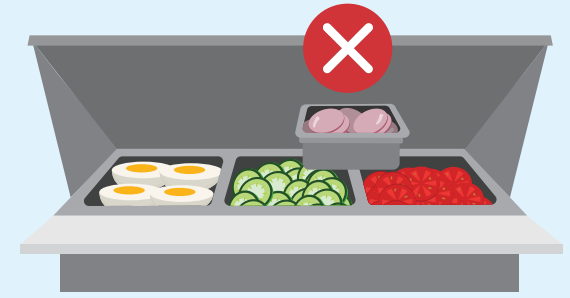
Do it Right! Serve it Safe!



I-stock ang pagkain sa o sa ibaba ng mga linya ng pagpuno.



Gumamit lamang ng isang bandeha. Huwag isalansan.



Huwag isalansan ang pagkain sa ibabaw ng mga insert sa mga panghandang cooler.

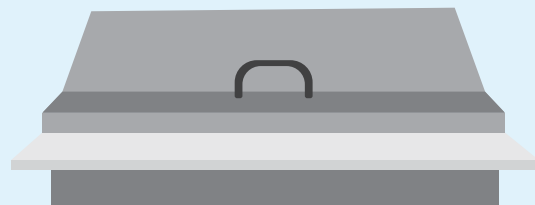
Tumulong na panatilihin ang pagkain.

36°F ❄️

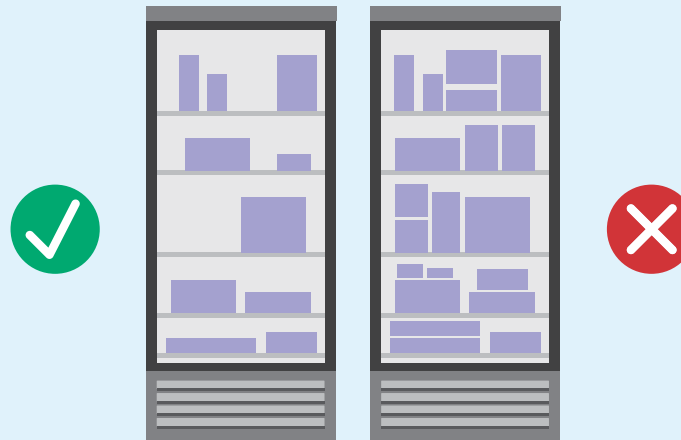
I-set ang regular na ginagamit na mga cooler sa 36–38°F para i-offset ang pagbubukas.



Gumamit ng mga takip upang mapanatili ang malamig na hangin.

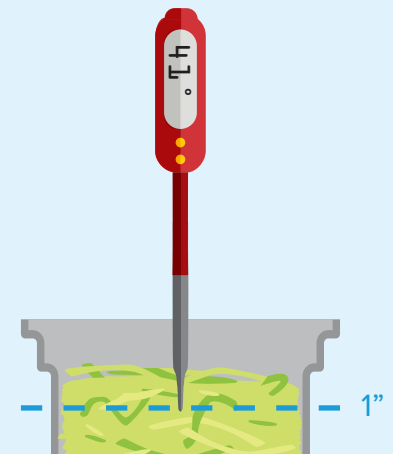


Isara ang mga takip kapag hindi ginagamit.



Mag-iwan ng espasyo para sa pagdaloy ng hangin. Huwag sobrahan ang pagsalansan

Suriin nang madalas ang temperatura para tiyakin na ang pagkain ay 41°F o mas malamig.



Kunin ang temperatura sa pinakamataas na 1 pulgada ng pagkain.