

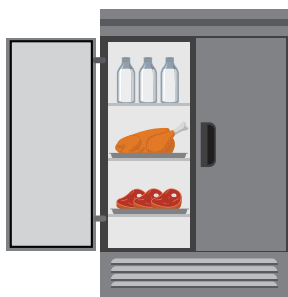
安全捐赠食品

请遵循以下步骤以安全捐赠食品。



捐赠生鲜或熟制食品。

⚠ 切勿捐赠已供他人食用过的食品。

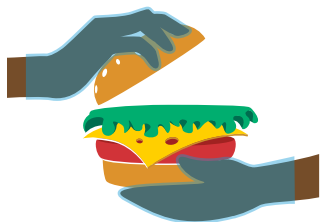


保持食品处于安全温度。

- ✓ 避免将肉类、乳制品、切好的绿叶蔬菜、切好的西红柿、切好的瓜类和熟食置于危险温度区域。在 41–135°F (约 5–57°C) 温度范围内，致病细菌易于繁殖。
- ✓ 将热食快速降温至 41°F (约 5°C)。将食物放入深度不超过 2 英寸 (约 5 厘米) 的容器中，不加盖置于步入式冷藏室 (或步入式冰箱)。为了安全降温，需使用步入式冷藏室 (或步入式冰箱)。

没有步入式冷藏室 (或步入式冰箱)？

您仍可捐赠未冷却的冷藏食品，以及生鲜蔬果、烘焙食品和罐装食品或干货食品。



安全处理食品。

- ✓ 避免徒手接触即食食品。应使用手套、夹子或其他工具操作食品。
- ✓ 生肉需与其他食品分开存放。将生肉置于其他食品下方且保持距离。



安全包装与运输食品。

- ✓ 使用干净的食品级容器盛装/包装食品。
- ✓ 在包装上标注常见的食品名称。
- ✓ 将食品存放于冰箱或冷冻柜指定区域，直至配送。
- ✓ 使用干净卫生的车辆运输食品。
- ✓ 在运输全程避免食品处于危险温度区域 (41–135°F (约 5–57°C))。

请联系接收组织机构，以便确保他们做好接收您的捐赠的准备。

