

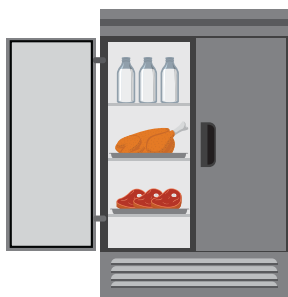
# 安全捐贈食品

請遵循以下步驟以安全捐贈食品。



## 捐贈生鮮或熟制食品。

⚠ 切勿捐贈已供他人食用過的食品。

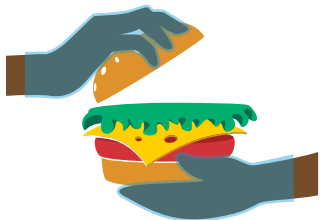


## 保持食品處於安全溫度。

- ✓ 避免將肉類、乳製品、切好的綠葉蔬菜、切好的番茄、切好的瓜類和熟食置於危險溫度區域。在 41–135°F (約 5–57°C) 溫度範圍內，致病細菌易於繁殖。
- ✓ 將熟食快速降溫至 41°F (約 5°C)。將食物放入深度不超過 2 英寸 (約 5 釐米) 的容器中，不加蓋置於步入式冷藏室 (或步入式冰箱)。為了安全降溫，需使用步入式冷藏室 (或步入式冰箱)。

### 沒有步入式冷藏室 (或步入式冰箱)？

您仍可捐贈未冷卻的冷藏食品，以及生鮮蔬果、烘焙食品和罐裝食品或乾貨食品。



## 安全處理食品。

- ✓ 避免徒手接觸即食食品。應使用手套、夾子或其他工具操作食品。
- ✓ 生肉需與其他食品分開存放。將生肉置於其他食品下方且保持距離。



## 安全包裝與運輸食品。

- ✓ 使用乾淨的食品級容器盛裝/包裝食品。
- ✓ 在包裝上標註常見的食品名稱。
- ✓ 將食品存放於冰箱或冷凍櫃指定區域，直至配送。
- ✓ 使用乾淨衛生的車輛運輸食品。
- ✓ 在運輸全程避免食品處於危險溫度區域 (41–135°F (約 5–57°C))。

請聯絡接收組織機構，以便確保他們做好接收您的捐贈的準備。

