



冷蔵貯蔵庫

下準備済みのすべての食品にカバーをして、ラベルを付け、日付を書きましょう。



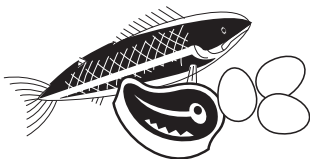
調理済みの食品



洗って、下準備した果物と野菜



洗う前の果物と野菜



生の魚、シーフード、食肉、および殻つき卵



生のひき肉



生のチキン、ターキー、鳥肉、および詰め物食品



床から少なくとも6インチ（15センチ）離れた場所に保管



702.759.1110 | www.SNHD.info