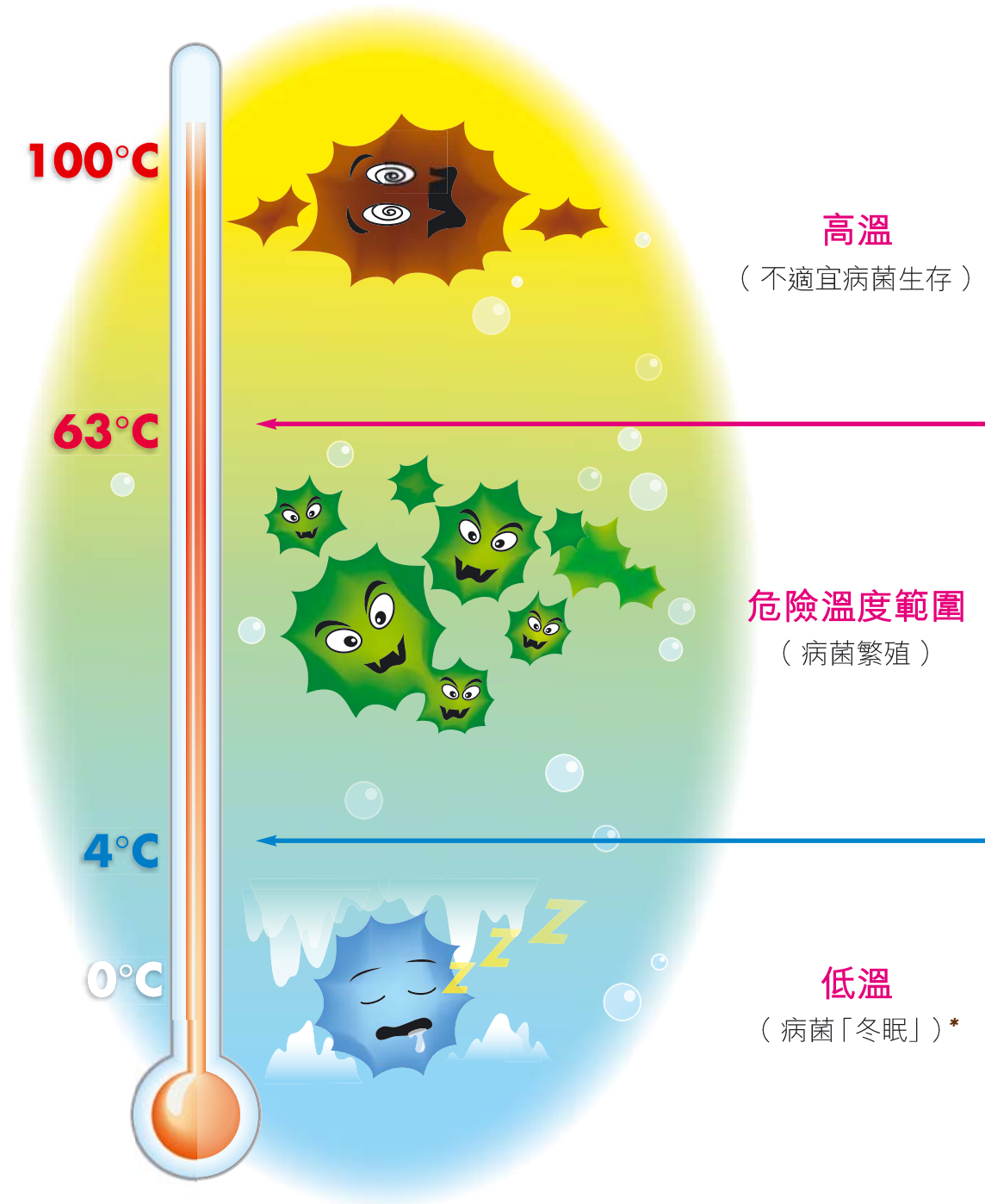


危險溫度範圍

附錄
1(i)



食物應貯存在攝氏四度或以下或
63度或以上，以免病菌快速繁殖。

* 註：有部分病菌在低溫環境下仍然能夠生長，例如李斯特菌。