


บันทึกระดับความเย็น


ผลรวมของเวลาการแช่เย็นสำหรับอาหารที่อาจเป็นอันตราย (PHF) จะต้องไม่เกิน 6 ชั่วโมง

PHF จะต้องแช่เย็นจาก 135 °ฟ ถึง 70 °ฟ ภายใน 2 ชั่วโมง และจาก 70 °ฟ ถึง 41 °ฟ ภายในเวลาที่เหลือ 4 ชั่วโมง

 ตรวจสอบอุณหภูมิ PHF ก่อนขีดจำกัด 2 ชั่วโมง และ ก่อนขีดจำกัด 6 ชั่วโมง

 PHF อาจทำให้ร้อนใหม่ได้ถึง 165°ฟ เฉพาะถ้าการทำให้ร้อนใหม่ก่อน 2 ชั่วโมง

 ก่อน 2 ชั่วโมง ถ้า PHF ไม่เย็นถึง 70°ฟ จะต้องนำไปทิ้งเพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษ จากการสร้างสปอร์ของแบคทีเรีย

 ภายใน 6 ชั่วโมงถ้า PHF ไม่เย็นลงถึง 41°ฟ หรือต่ำกว่า จะต้องนำไปทิ้งเพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษ

วันที่	รายการอาหาร	อุณหภูมิแช่แข็งก่อน 135°ฟ	การจับเวลาอาหาร 135°ฟ	135°ฟ - 70°ฟ ภายใน 2 ชั่วโมง		การทำอาหารให้ร้อนที่ถูกต้อง	70°ฟ - 41°ฟ ภายใน 4 ชั่วโมง				วิธีทิ้งอาหารที่ถูกต้อง	สัญลักษณ์	ระบุโดย / วันที่
				1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง		3 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง			
1 มิ.ย.	ข้าว	192°, 164°, 147°	time: 2:10 temp: 135°	3:10 84°	4:10 69°	ไม่จำเป็น	5:10 55°	6:10 47°	7:10 43°	8:10 40°	ไม่จำเป็น	L.P.	S.N./I ม.ค.
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										

วิธีการแช่เย็น: แช่น้ำแข็ง ไอซ์วอนด์ ถึงภาชนะที่เป็นโลหะ อาหารในกระทะห้องแบน เพิ่มน้ำแข็งในอาหาร



For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at health@minneapolismn.gov. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626.
Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800, Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

บันทึกระดับความเย็น

วันที่	รายการอาหาร	อุณหภูมิแช่แข็งก่อน 135°F	การจับเวลาอาหาร 135°F	135°F - 70°F ภายใน 2 ชั่วโมง		การทำอาหารให้ร้อนที่ถูกต้อง	70°F - 41°F ภายใน 4 ชั่วโมง				วิธีทิ้งอาหาร ที่ถูกต้อง	สัญลักษณ์	ระบุโดย / วันที่
				1 ชั่วโมง	2 ชั่วโมง		3 ชั่วโมง	4 ชั่วโมง	5 ชั่วโมง	6 ชั่วโมง			
1 มิ.ย.	ข้าว	192°, 164°, 147°	time: 2:10 temp: 135°	3:10 84°	4:10 69°	ไม่จำเป็น	5:10 55°	6:10 47°	7:10 43°	8:10 40°	ไม่จำเป็น	L.P.	S.N. / 1 ม.ค.
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										
			135°										

วิธีการแช่เย็น: แช่น้ำแข็ง ไอซ์วอนด์ ถึงภาชนะที่เป็นโลหะ อาหารในกระหะห้องแบน เพิ่มน้ำแข็งในอาหาร