



## Lịch trình làm nguội


### Thời gian làm nguội cho Thực Phẩm Nguy Hiểm không được quá 6 tiếng

Thực Phẩm Nguy Hiểm phải để nguội từ 135 °F tới 70 °F TRONG VÒNG 2 tiếng, và từ 70 °F tới 41 °F TRONG VÒNG 4 tiếng còn lại.

  
 Xem nhiệt độ của Thực Phẩm Nguy Hiểm TRƯỚC giới hạn 2 tiếng và TRƯỚC giới hạn 6 tiếng.

  
 Thực Phẩm Nguy Hiểm chỉ có thể được hâm lại đến 165°F nếu chưa quá 2 tiếng.

  
 Sau 2 tiếng, TPNH chưa nguội tới 70°F phải bị thải đi để tránh nhiễm trùng.



















  
 TPNH chưa nguội tới 41°F hay thấp hơn trong 6 tiếng phải bị thải đi để tránh nhiễm bệnh về thực phẩm.

| Ngày  | Thực phẩm | Nhiệt độ nguội TRƯỚC 135°F | Canh giờ thực phẩm 135°F | 135°F - 70°F trong vòng 2 tiếng |             | Hâm Đúng  | 70°F - 41°F trong vòng 4 tiếng |             |             |             | Thải Đúng | Ký tắt | Kiểm chứng Tới / Ngày |
|-------|-----------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------|-------------|-----------|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|-----------|--------|-----------------------|
|       |           |                            |                          | 1 Tiếng                         | 2 Tiếng     |           | 3 Tiếng                        | 4 Tiếng     | 5 Tiếng     | 6 Tiếng     |           |        |                       |
| 1-Jun | Cơm       | 192°, 164°, 147°           | time: 2:10<br>temp: 135° | 3:11<br>84°                     | 4:10<br>69° | không cần | 5:11<br>55°                    | 6:11<br>47° | 7:11<br>43° | 8:10<br>40° | không cần | L.P.   | S.N.<br>1Jun          |
|       |           |                            | 135°                     |                                 |             |           |                                |             |             |             |           |        |                       |
|       |           |                            | 135°                     |                                 |             |           |                                |             |             |             |           |        |                       |
|       |           |                            | 135°                     |                                 |             |           |                                |             |             |             |           |        |                       |
|       |           |                            | 135°                     |                                 |             |           |                                |             |             |             |           |        |                       |
|       |           |                            | 135°                     |                                 |             |           |                                |             |             |             |           |        |                       |

Các cách làm nguội: Gâm nước đá   Cây nước đá   Đờ chứa bằng kim khí   Thực phẩm trong chảo nông   Thêm nước đá vào thực phẩm

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at [health@minneapolismn.gov](mailto: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.

# Lịch trình làm nguội

| Ngày  | Thực phẩm | Nhiệt độ nguội<br>TRƯỚC 135°F<br> | Canh giờ thực phẩm 135°F<br> | 135°F - 70°F trong vòng 2 tiếng<br>  |             | Hâm Đúng<br> | 70°F - 41°F trong vòng 4 tiếng<br>    |             |             |             | Thải Đúng<br> | Ký tắt | Kiểm chứng Tới / Ngày |
|-------|-----------|--|---|--|-------------|--|---|-------------|-------------|-------------|--|--------|-----------------------|
|       |           |  |   | 1 Tiếng  | 2 Tiếng     |  | 3 Tiếng   | 4 Tiếng     | 5 Tiếng     | 6 Tiếng     |  |        |                       |
| 1-Jun | Cơm       | 192°, 164°, 147°   | time: 2:10<br>temp: 135°  | 3:11<br>84°  | 4:10<br>69° | không cần  | 5:11<br>55°   | 6:11<br>47° | 7:11<br>43° | 8:10<br>40° | không cần  | L.P.   | S.N.<br>1 Jun         |
|       |           |  | <br>135°                     |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                     |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                     |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                     |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                    |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                   |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                   |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |
|       |           |  | <br>135°                   |  |             |  |   |             |             |             |  |        |                       |

Các cách làm nguội: **Gâm nước đá** **Cây nước đá** **Đồ chứa bằng kim khí** **Thực phẩm trong chảo nông** **Thêm nước đá vào thực phẩm**

