


## 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 ก่อน  
ซัดจำกัด 2 ชั่วโมง และก่อน  
ซัดจำกัด 6 ชั่วโมง

  
PHF อาจทำให้ร้อนใหม่ได้ถึง  
165°ฟ เฉพาะถ้าการทำให้  
ร้อนใหม่ก่อน 2 ชั่วโมง

  
ก่อน 2 ชั่วโมง ถ้า PHF ไม่เย็นถึง 70°ฟ  
จะต้องนำไปทิ้งเพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษ  
จากการสร้างสปอร์ของแบคทีเรีย

  
ภายใน 6 ชั่วโมงถ้า PHF ไม่  
เย็นลงถึง 41°ฟ หรือต่ำกว่า  
จะต้องนำไปทิ้งเพื่อป้องกัน  
อาหารเป็นพิษ

วันที่	รายการอาหาร	อุณหภูมิแช่แข็ง ก่อน 135°ฟ	การจับเวลา อาหาร 135°ฟ	135°ฟ - 70°ฟ ภายใน 2 ชั่วโมง		การทำอาหารให้ ร้อนที่ถูกต้อง	70°ฟ - 41°ฟ ภายใน 4 ชั่วโมง				วิธีทิ้งอาหาร ที่ ถูกต้อง	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°										

วิธีการแช่เย็น: แช่น้ำแข็ง ไอซ์วอนด์ ถึงสถานะที่เป็นโลหะ อาหารในกระทะทองแบน เพิ่มน้ำแข็งในอาหาร



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.

## บันทึกระดับความเย็น

วันที่	รายการอาหาร	อุณหภูมิแช่แข็ง ก่อน 135°F 	การจับเวลา อาหาร 135°F 	135°F - 70°F ภายใน 2 ชั่วโมง		การทำอาหารให้ ร้อนที่ถูกต้อง 	70°F - 41°F ภายใน 4 ชั่วโมง				วิธีทิ้งอาหาร ที่ ถูกต้อง 	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°										
			 135°										
			 135°										

วิธีการแช่เย็น: แช่น้ำแข็ง ไอซ์วอนด์ ถึงภาชนะที่เป็นโลหะ อาหารในกระห่ห้องแบน เพิ่มน้ำแข็งในอาหาร