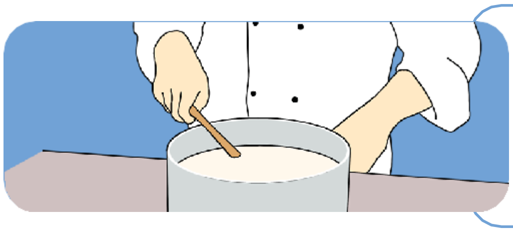
การอุ่นอาหารเพื่อการเก็บความร้อน

คำแนะนำ

อุ่นอาหารอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิ **165°F** ภายใน **2** ชั่วโมง ข้อสำคัญคือการอุ่นอาหารให้ถึงช่วงอุณหภูมิอันตราย **(41°F – 135°F)** ให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้เพื่อป้องกันไม่ให้แบคทีเรียเจริญเติบโต

ใช้เตาแก๊ส เตาไมโครเวฟ เตาอบลมร้อน หรือหม้อต้มคู่เพื่ออุ่นอาหาร

ห้ามใช้อุปกรณ์ เช่น เครื่องนึ่งอาหารแบบตั้งโต๊ะ หม้อตุ๋น หรืออุปกรณ์เก็บความร้อนอื่นๆ เพื่ออุ่นอาหาร เนื่องจากอุปกรณ์เหล่านี้ไม่สามารถอุ่นอาหารให้มีอุณหภูมิถึง **165°F** อย่างรวดเร็วได้



ในขณะอุ่นอาหาร ให้คนอาหารเพื่อให้ทุกส่วนของอาหารมีอุณหภูมิถึง **165°F** เป็นเวลา **15** วินาที หากใช้งานไมโครเวฟ ควรมีการหมุนหรือคน ปิดฝาอาหาร และครอบอาหารไว้เป็นเวลา **2** นาที

ใช้ก้านไดอัลหรือเทอร์โมมิเตอร์ดิจิตอลเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิภายในของผลิตภัณฑ์อาหาร

วางอาหารไว้ในอุปกรณ์เก็บความร้อนที่อุ่นไว้ที่รักษาอุณหภูมิอาหารได้ที่ **135°F** หรือสูงกว่า

SNOHOMISH COUNTY HEALTH DEPARTMENT

แผนกอนามัยสิ่งแวดล้อม • โครงการความปลอดภัยด้านอาหาร • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900

Thai 2.13.24