

เวลาและอุณหภูมิในการทำความเย็น

คำชี้แจง

41°F



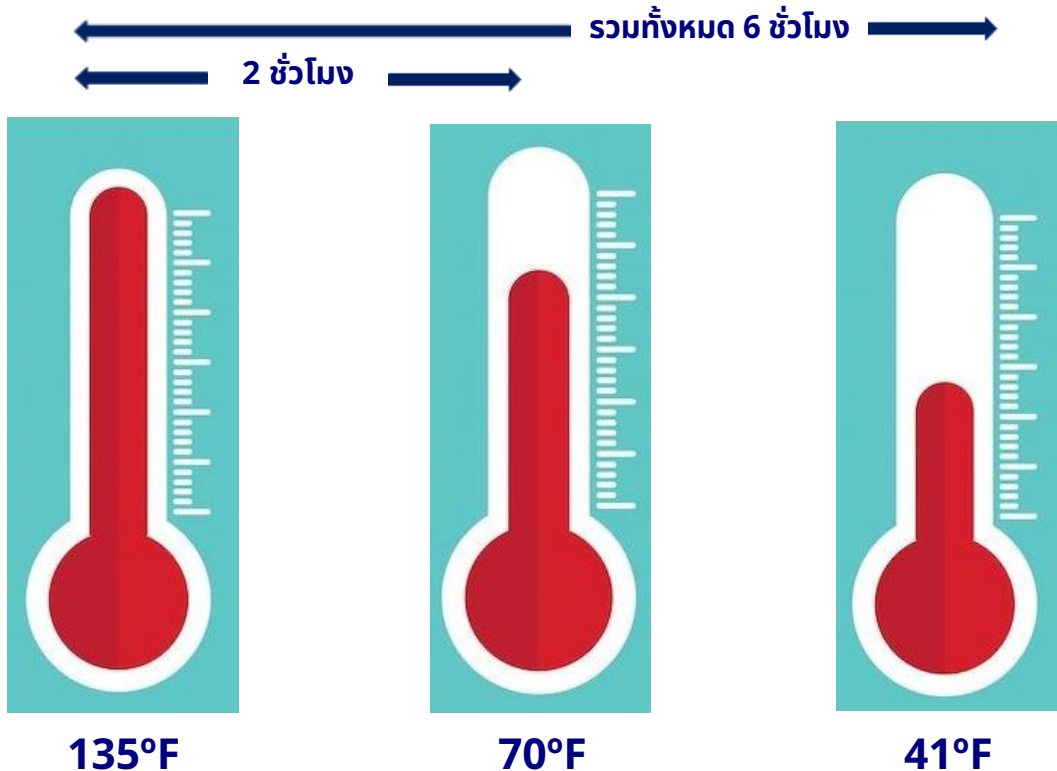
นำอาหารแช่เย็นจนได้อุณหภูมิ 41°F หรือต่ำกว่าโดยเร็วที่สุดแบคทีเรียสามารถเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็วในอาหารแช่เย็นจำเป็นต้องทำอาหารให้เย็นผ่านโซนอันตราย (135°F - 41°F) โดยเร็วที่สุดเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย

หากไม่ใช่ถาดกันตื้น คุณจะต้องทำตามขั้นตอนการทำความเย็นสองขั้นตอนดังต่อไปนี้ และคอยเฝ้าดูกระบวนการ

ขั้นตอนที่ 1: แช่เย็นอาหารโดยปิดคลุมให้สนิทภายใน 2 ชั่วโมงด้วยอุณหภูมิตั้งแต่ 135°F ถึง 70°F

ขั้นตอนที่ 2: จากนั้นทำความเย็นภายในเวลารวม 6 ชั่วโมงจนได้อุณหภูมิ 41°F

นั่นหมายความว่า你有เวลาทั้งหมด 6 ชั่วโมงในการดำเนินการขั้นตอนการทำความเย็นให้เสร็จ แต่ขั้นตอนแรกจะต้องเสร็จภายใน 2 ชั่วโมงแรก



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Thai 1.25.24

ฝ่ายสุขภาวะสิ่งแวดล้อม • โปรแกรมความปลอดภัยด้านอาหาร • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900