

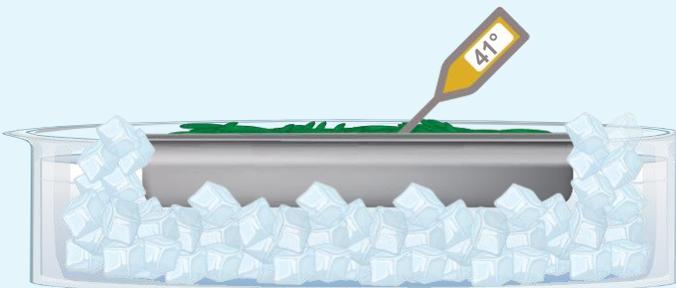
ਬਰਫ਼ ਦੇ ਨਾਲ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣਾ

ਸੁਰੱਖਿਆ ਲਈ ਸਮਾਂ/ਤਾਪਮਾਨ ਕੰਟਰੋਲ (TCS) ਵਾਲੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ ਠੰਡਾ ਰੱਖਣਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ। ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਵਿੱਚ TCS ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਬੜੀ ਛੇਤੀ ਵੱਧ ਸਕਦੇ ਹਨ। ਇਹ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ ਕਿ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਕਿਸੇ ਪ੍ਰਵਾਨਤ ਠੰਡੇ ਕੀਤੇ ਗਏ (ਰੈਫ੍ਰਿਜ਼ੇਟਿਡ) ਯੂਨਿਟ ਵਿੱਚ ਜਾਂ ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਸਟੋਰ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ। ਠੰਡਾ ਰੱਖਣ ਲਈ ਬਰਫ਼ ਦਾ ਇਸਤੇਮਾਲ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ, ਕਿਰਪਾ ਕਰਕੇ ਇਹ ਗੱਲਾਂ ਯਾਦ ਰੱਖੋ:



ਕੀ ਕਰੀਏ

- ਭੋਜਨ ਦੇ ਆਲੇ-ਦੁਆਲੇ ਬਰਫ਼ ਰੱਖੋ, ਭੋਜਨ ਦੇ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਜਾਂ ਇਸਤੋਂ ਉੱਪਰ ਬਰਫ਼ ਰੱਖੋ।
- ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਪਾਓ। ਇਸ ਨਾਲ ਬਰਫ਼ ਵਿਚਲੀਆਂ ਖਾਲੀ ਥਾਂਵਾਂ ਨੂੰ ਭਰਨ ਵਿੱਚ ਮਦਦ ਮਿਲਦੀ ਹੈ।
- ਡਿਜ਼ਿਟਲ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨਾਲ ਅਕਸਰ ਭੋਜਨ ਦਾ ਤਾਪਮਾਨ ਚੈੱਕ ਕਰਦੇ ਰਹੋ।



ਕੀ ਨਾ ਕਰੀਏ

- ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਪੱਧਰ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਨਾ ਰੱਖੋ।
- ਭੋਜਨ ਵਾਲੇ ਬਰਤਨਾਂ ਨੂੰ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਉੱਪਰ ਨਾ ਰੱਖੋ।



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Punjabi 7.16.24

Food Safety Program • Food.Safety@snoco.org • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900
SHD-FoodIllnessComplaints@snoco.org