

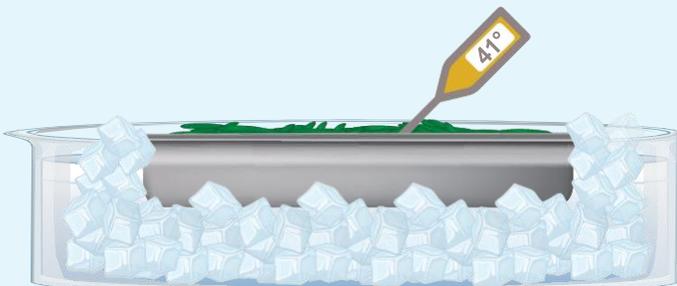
การรักษาอุณหภูมิความเย็นด้วยน้ำแข็ง

อาหารที่มีการควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (Time/Temperature Control for Safety - TCS) จะต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 41°F หรือต่ำกว่าเพื่อให้คงความเย็น อาหาร TCS ที่อยู่ในช่วงอันตราย (Danger Zone) สามารถทำให้แบคทีเรียเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงต้องรักษาอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอในระบบทำความเย็นที่ได้รับอนุมัติหรือโดยเก็บไว้ในน้ำแข็ง แต่เมื่อใช้น้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิความเย็น โปรดคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้:



ควรทำ

- ใส่ น้ำแข็ง ล้อมรอบอาหาร โดยให้น้ำแข็งอยู่ในระดับเดียวกับอาหารหรือสูงกว่า
- เติมน้ำลงในน้ำแข็ง เพื่อเติมช่องว่างระหว่างน้ำแข็งให้เต็ม
- ตรวจสอบอุณหภูมิอาหารบ่อย ๆ โดยใช้เทอร์โมมิเตอร์แบบดิจิตอล



ไม่ควรทำ

- ชั้นอาหารจนสูงกว่าระดับน้ำแข็ง



- วางถาดอาหารไว้บนน้ำแข็ง



**SNOHOMISH
COUNTY** HEALTH DEPARTMENT

Thai 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