

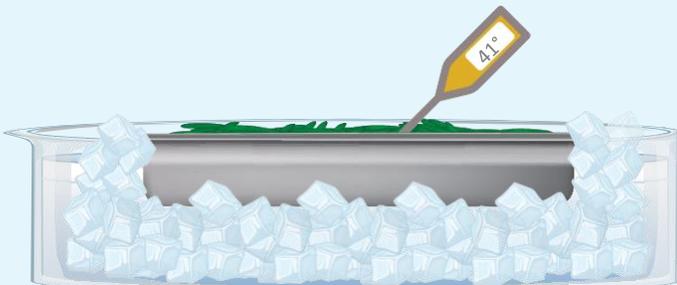
Giữ Lạnh bằng Đá lạnh

Thực phẩm Kiểm soát Thời gian/Nhiệt độ An toàn (TCS) cần được giữ lạnh ở 41°F trở xuống. Thực phẩm TCS trong Vùng Nguy hiểm có thể nhanh chóng sinh sôi vi khuẩn. Cần giữ lạnh thực phẩm trong tủ lạnh phù hợp hoặc bảo quản trong đá lạnh. Nếu dùng đá lạnh để giữ lạnh, hãy lưu ý những điều sau:



NÊN LÀM

- Bao quanh thực phẩm bằng đá lạnh, giữ đá lạnh ở mức ngang bằng hoặc cao hơn mức thực phẩm.
- Thêm nước vào đá lạnh. Nước giúp lấp đầy kẽ hở giữa các viên đá lạnh.
- Thường xuyên kiểm tra nhiệt độ của thực phẩm bằng nhiệt kế điện tử.



KHÔNG NÊN LÀM

- Xếp thực phẩm cao hơn đá lạnh.



- Đặt khay đựng thực phẩm lên trên lớp đá lạnh.



**SNOHOMISH
COUNTY** 
HEALTH DEPARTMENT

Vietnamese 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