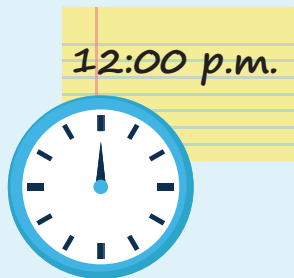


ไฟฟ้าดับ: สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

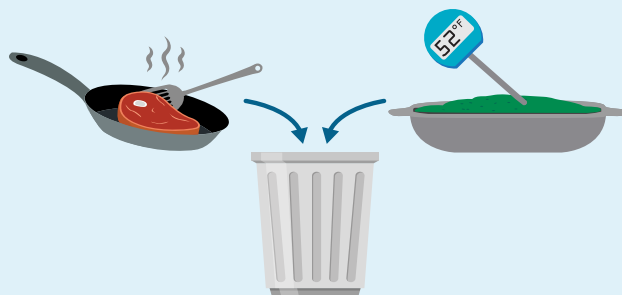
What to do when the power goes out.



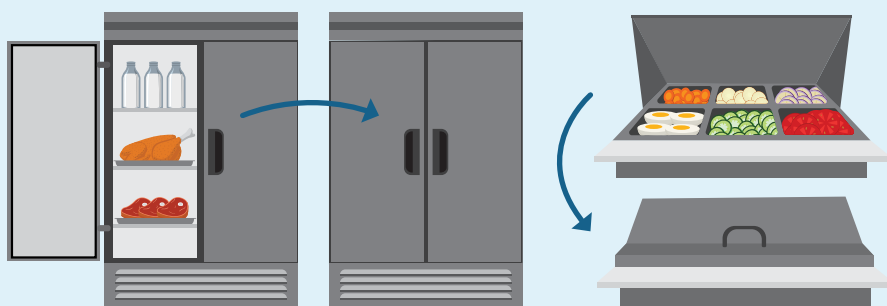
จดเวลาที่ไฟดับไว้



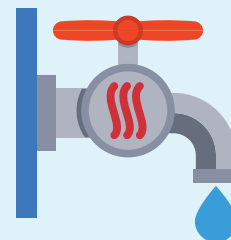
ต้องปิดสถานที่จำหน่าย
และบริการอาหาร



ทิ้งอาหารที่ยังปรุงไม่สุกถึงอุณหภูมิขั้นสุดท้าย ทิ้ง
อาหารที่เย็นหากไฟดับนานกว่าสองชั่วโมง



ปิดฝาภาชนะเก็บของเย็นและปิดประตูตู้เย็นให้สนิท
อย่าเก็บอาหารที่ร้อนในตู้เย็น



ตรวจสอบว่ามีน้ำร้อนใช้ก่อน
เปิดอีกครั้ง

เมื่อไฟฟ้ากลับมาใช้งานได้ ให้วัดอุณหภูมิของอาหารที่อาจเป็นอันตราย โดยปฏิบัติตาม

ตารางข้างต้น ซึ่ง "X" หมายถึงต้องทิ้งอาหาร

อาหารที่เก็บใน อุณหภูมิต่ำ	0-2 ชั่วโมง	2-4 ชั่วโมง	มากกว่า 4 ชั่วโมง
45°F หรือต่ำกว่า	✓	✓	✓
46-50°F	✓	✓	X
51°F ขึ้นไป	✓	X	X

อาหารที่เก็บใน อุณหภูมิสูง	0-2 ชั่วโมง	2-4 ชั่วโมง	มากกว่า 4 ชั่วโมง
130°F ขึ้นไป	✓	✓	X
129°F หรือต่ำกว่า	✓	X	X

