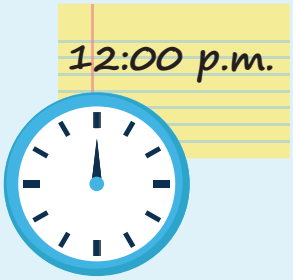
Tiếng Việt (Vietnamese)

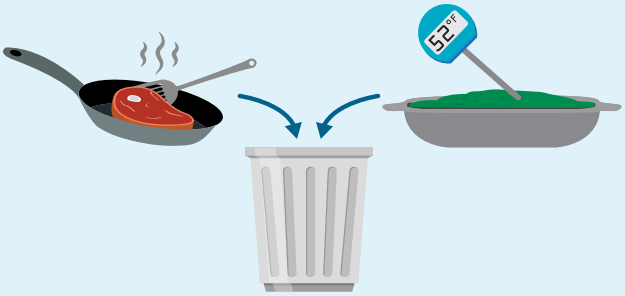
Mất Điện: Các Cơ Sở Thực Phẩm

Phải làm gì khi mất điện.

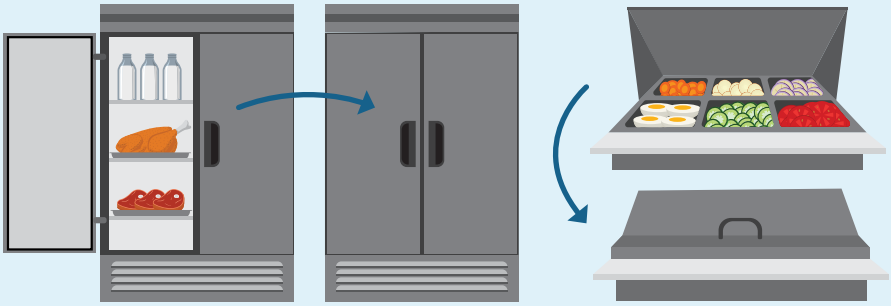


Ghi lại thời điểm mất điện.

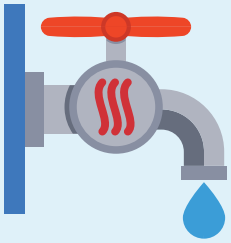
Các cơ sở dịch vụ thực phẩm phải đóng cửa.



Vứt bỏ thực phẩm chưa đạt đến nhiệt độ chế biến cuối cùng. Vứt bỏ thực phẩm đang nguội nếu mất điện kéo dài quá 2 giờ.



Đóng cửa tủ mát và tủ lạnh.
Không để thực phẩm nóng vào tủ lạnh.



Đảm bảo rằng quý vị có nước nóng trước khi mở hoạt động trở lại.

Khi có điện trở lại, hãy đo nhiệt độ của thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm.

Thực hiện theo biểu đồ. “X” có nghĩa là phải vứt bỏ thực phẩm.

Thực phẩm giữ lạnh	0–2 giờ	2–4 giờ	4+ giờ trở lên
45°F hoặc thấp hơn	✓	✓	✓
46–50°F	✓	✓	X
51°F hoặc cao hơn	✓	X	X

Thực phẩm giữ nóng	0–2 giờ	2–4 giờ	4+ giờ trở lên
130°F hoặc cao hơn	✓	✓	X
129°F hoặc thấp hơn	✓	X	X

Rev. Aug. 18, 2025

Do it Right! Serve it Safe!