အပူချိန်မှတ်တမ်း

Temperature Log

Do it Right!
Serve it Safe!

ဘေးကင်းသော အစားအစာများအတွက် အချိန်/အပူချိန် ထိန်းချုပ်မှု (TCS) သည် 41°F သို့မဟုတ် 135°F အထက်တွင် ရှိနေရပါမည်။ 135°F အောက်ရှိ အစားအစာများကို နှစ်နာရီအတွင်း 165°F သို့ ပြန်အပူပေးရမည်။

ရက်စွဲ	အချိန်	အစားအစာ	တည်နေရာ	အပူချိန်	အတိုကောက်များ	အမှားပြင်ဆင်ချက်

ချက်ပြုတ်ထားသော အစားအစာ အပူချိန်မှတ်တမ်း

Cooked Food Temperature Log

165°F— ကြက်/ဘဲ၊ အစာသွပ်အစားအစာ၊ အပူပြန်ပေးထား သော အစားအစာ

158°F— ကြိတ်ထားသောအသား၊ စက်သုံး နှုးအောင်နှပ်ထား သော အသား

145°F— အသားများ၊ အကင်များ၊ နံရိုးများ

145°F— ငါး၊ ဥများ

Do it Right!
Serve it Safe!

ရက်စွဲ	အချိန်	အစားအစာ	အပူချိန်	အတိုကောက်များ	အမှားပြင်ဆင်ချက်

အအေးခံခြင်းမှတ်တမ်း

Cooling Log

နှစ်လက်မအရွယ် ဒယ်အိုး အအေးခံခြင်းမှလွဲ၍ အခြား နည်းလမ်းကို အသုံးပြုသည့်အခါ အအေးခံခြင်းမှတ်တမ်းကို အသုံးပြုရပါမည်။

Do it Right! Serve it Safe!

အစားအစာ						
စတင်သည့်အချိန်						
အပူချိန်						
အစတွင်						
1 နာရီ						
2 နာရီ						
စစ်ဆေးရေးအမှတ်။ အစားအစာသည် 70°F သို့မဟုတ် ၎င်းထက်နည်းအောင် အေးပါသလား။ မဟုတ်ပါက အစား အစာကို စွန့်ပစ်လိုက်ပါ။						
3 နာရီ						
4 နာရီ						
5 နာရီ						
6 နာရီ						
စစ်ဆေးရေးအမှတ်။ အစားအစာသည် 41°F သို့မဟုတ် ၎င်းထက်နည်းအောင် အေးပါသလား။ မဟုတ်ပါက အစား အစာကို စွန့်ပစ်လိုက်ပါ။						
(လိုအပ်ပါက) အမှားပြင်ဆင်ချက်						

အစားအစာကို နှစ်နာရီအတွင်း 135°F မှ 70°F နှင့် စုစုပေါင်း ခြောက်နာရီအတွင်း 41°F ထိ အအေးခံပါ။ ဤလိုအပ်ချက် နှစ်ခုလုံး မပြည့်မီပါက အစားအစာကို စွန့်ပစ်ရ မည်။