កំណត់ត្រាសីតុណ្ហភាព

Temperature Log

ការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (TCS) ត្រូវតែរក្សាត្រឹម 41°F ឬខ្ពស់ជាង 135°F។ អាហារដែលមានកម្តៅក្តៅដែលធ្លាក់មកនៅក្រោមសីតុណ្ហភាព 135°F ត្រូវតែកម្តៅឡើងវិញរហូតដល់ 165°F ក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោង។

Do it Right!
Serve it Safe!

កាលបរិច្ឆេទ	ពេលវេលា	អាហារ	ទីតាំង	សីតុណ្ហភាព	ហត្ថលេខាបំព្រួញ	វិធានការកែតម្រូវ

កំណត់ត្រាសីតុណ្ហភាពសម្រាប់អាហារឆ្អិន

Cooked Food Temperature Log

165°F—សាច់មាន់ទា អាហារញាត់ស្ងួល អាហារកម្តៅ
158°F—សាច់កិន សាច់ដែលផុយតាមបែបមេកានិច
145°F—សាច់បន្ទះ សាច់ខ្វៃ សាច់ហាន់
145°F—ត្រី ស៊ុត

Do it Right!
Serve it Safe!

កាលបរិច្ឆេទ	ពេលវេលា	អាហារ	សីតុណ្ហភាព	ហត្ថលេខាបំព្រួញ	វិធានការកែតម្រូវ

កំណត់ត្រាទុកឱ្យត្រជាក់

Cooling Log

អ្នកតម្រូវឱ្យប្រើប្រាស់កំណត់ត្រាទុកឱ្យត្រជាក់ នៅពេលដែលប្រើប្រាស់វិធីផ្សេងៗក្រៅពីការទុកឱ្យត្រជាក់ដោយប្រើឡាំងសឹងជម្រៅពីរអ៊ិញ។

Do it Right!
Serve it Safe!

អាហារ						
ម៉ោងនៅពេលចាប់ផ្តើម						
សីតុណ្ហភាព						
នៅពេលចាប់ផ្តើម						
1 ម៉ោង						
2 ម៉ោង						
ចំណុចពិនិត្យ។ តើអាហារអ្នកចុះត្រជាក់នៅត្រឹម 70°F ឬក្រោមនេះទេ? ប្រសិនបើទេ ត្រូវចាក់អាហារនោះចោល។						
3 ម៉ោង						
4 ម៉ោង						
5 ម៉ោង						
6 ម៉ោង						
ចំណុចពិនិត្យ។ តើអាហារអ្នកចុះត្រជាក់នៅត្រឹម 41°F ឬក្រោមនេះទេ? ប្រសិនបើទេ ត្រូវចាក់អាហារនោះចោល។						
វិធានការកែតម្រូវ (ប្រសិនបើត្រូវការចាំបាច់)។						

ទុកឱ្យអាហារត្រជាក់ពី 135°F មក 70°F ក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោង និងចុះមកនៅត្រឹម 41°F ក្នុងរយៈពេលសរុបប្រាំមួយម៉ោង។ អ្នកត្រូវតែចោលអាហារនោះ ប្រសិនបើអ្នកមិនអាចបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងពីរនេះទេ។