ภาษาไทย (Thai)

แบบบันทึกอุณหภูมิ

อาหารที่มีการควบคุมเวลา/อุณหภูมิเพื่อความปลอดภัย (TCS) ต้องได้รับการจัดเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 41°F หรือสูงกว่า 135°F
อาหารที่เก็บแบบร้อนที่อุณหภูมิลดต่ำกว่า 135°F ต้องอุ่นให้ถึง 165°F ภายใน 2 ชั่วโมง

Do it Right!
Serve it Safe!

วันที่	เวลา	อาหาร	ที่ตั้ง	อุณหภูมิ	ลงชื่อ	การดำเนินการแก้ไข

ภาษาไทย (Thai)

แบบบันทึกอุณหภูมิของอาหารปรุงสุก

165°F— สัตว์ปีก อาหารยัดไส้ อาหารที่อุ่นแล้ว
158°F—เนื้อบด เนื้อนุ่มโดยวิธีทางกล
145°F—สเต็ก เนื้อย่าง ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ
145°F— ปลา ไข่

Do it Right!
Serve it Safe!

วันที่	เวลา	อาหาร	อุณหภูมิ	ลงชื่อ	การดำเนินการแก้ไข

แบบบันทึกการลดอุณหภูมิ

คุณต้องใช้แบบบันทึกการลดอุณหภูมิเมื่อใช้วิธีอื่นที่ไม่ใช่กระทะก้นตื้นขนาดสองนิ้ว

Do it Right!
Serve it Safe!

อาหาร						
เวลาที่เริ่ม						
อุณหภูมิ						
ณ เวลาที่เริ่ม						
1 ชั่วโมง						
2 ชั่วโมง						
จุดตรวจสอบ อุณหภูมิอาหารลดลงถึง 70°F หรือต่ำกว่าหรือไม่ หากไม่ ให้ทิ้งอาหารนั้น						
3 ชั่วโมง						
4 ชั่วโมง						
5 ชั่วโมง						
6 ชั่วโมง						
จุดตรวจสอบ อุณหภูมิอาหารลดลงถึง 41°F หรือต่ำกว่าหรือไม่ หากไม่ ให้ทิ้งอาหารนั้น						
การดำเนินการแก้ไข (หากจำเป็น)						

อุณหภูมิอาหารลดลงจาก 135°F ถึง 70°F ภายในสองชั่วโมงและลดลงถึง 41°F ภายในเวลาทั้งหมดหกชั่วโมง คุณต้องทิ้งอาหารนั้นหากไม่สามารถทำตาม ข้อกำหนดทั้งสองได้