Tiếng Việt (Vietnamese)

Sổ Ghi Nhiệt Độ

Temperature Log

Kiểm soát thời gian/nhiệt độ đối với thực phẩm an toàn (TCS) phải được giữ ở nhiệt độ dưới 41°F hoặc trên 135°F. Thực phẩm giữ nhiệt giảm xuống dưới 135°F phải được hâm nóng đến 165°F trong vòng 2 tiếng.

Do it Right!
Serve it Safe!

Ngày	Thời Gian	Thực Phẩm	Địa điểm	Nhiệt Độ	Tình Trạng Ban Đầu	Hành Động Khắc Phục

Tiếng Việt (Vietnamese)

Sổ Ghi Nhiệt Độ Thực Phẩm Đã Nấu Chín

Cooked Food Temperature Log

165°F—Gia cầm, thức ăn nhồi, thức ăn hâm nóng

158°F—Thịt xay, thịt làm mềm bằng máy

145°F—Bít tết, thịt nướng, sườn

145°F—Cá, trứng

Do it Right!
Serve it Safe!

Ngày	Thời Gian	Thực Phẩm	Nhiệt Độ	Tình Trạng Ban Đầu	Hành Động Khắc Phục

Tiếng Việt (Vietnamese)

Sổ Ghi Làm Nguội

Cooling Log

Bạn bắt buộc phải sử dụng sổ ghi làm nguội khi sử dụng phương pháp khác ngoài phương pháp làm nguội bằng chảo nông hai inch.

Do it Right!
Serve it Safe!

Thực Phẩm						
Thời Gian Bắt Đầu						
Nhiệt Độ						
Khi Bắt Đầu						
1 tiếng						
2 tiếng						
Kiểm tra. Thực phẩm có nguội đến 70°F hoặc thấp hơn không? Nếu không, hãy vứt bỏ thực phẩm.						
3 tiếng						
4 tiếng						
5 tiếng						
6 tiếng						
Kiểm tra. Thực phẩm có nguội đến 41°F hoặc thấp hơn không? Nếu không, hãy vứt bỏ thực phẩm.						
Hành động khắc phục (nếu cần).						

Làm nguội thực phẩm từ 135°F xuống 70°F trong vòng hai tiếng và xuống 41°F trong tổng cộng sáu tiếng. Bạn phải vứt bỏ thực phẩm nếu bạn không đáp ứng cả hai yêu cầu.