سجل درجة الحرارة

Temperature Log

Do it Right!
Serve it Safe!

يجب أن يكون التحكم في الوقت/ درجة الحرارة لسلامة الطعام أقل من 41° فهرنهايت أو أعلى من 135° فهرنهايت. يجب إعادة تسخين الطعام الذي يُحفظ ساخنًا والذي تقل درجة حرارته عن 135° فهرنهايت إلى 165° فهرنهايت في غضون ساعتين.

التاريخ	الوقت	الطعام	الموقع	درجة الحرارة	الأحرف (الأولى)	الإجراء التصحيحي

سجل درجات حرارة الطعام المطهي

Cooked Food Temperature Log

165° فهرنهايت – الدجاج، الطعام المحشو، الطعام المعاد تسخينه

158° فهرنهايت – اللحم المفروم، اللحم الذي تمت تطريته ميكانيكيًا

145° فهرنهايت – شرائح اللحم واللحم المشوي ولحم الأضلاع

145° فهرنهايت – السمك، البيض

Do it Right!
Serve it Safe!

التاريخ	الوقت	الطعام	درجة الحرارة	(الأحرف الأولى)	الإجراء التصحيحي

العربية (Arabic)

سجل التبريد

Cooling Log

Do it Right!
Serve it Safe!

يجب عليك استخدام سجل التبريد عند استخدام طريقة تبريد غير طريقة التبريد في المقلاة الضحلة البالغ سمكها بوصتين.

الطعام						
الوقت عند البدء						
درجة الحرارة						
عند البدء						
ساعة واحدة						
ساعتان						
نقطة التحقق. هل برد الطعام عند 70° فهرنهايت أم أقل؟ إذا كان الأمر كذلك، فتخلص من الطعام.						
3 ساعة						
4 ساعة						
5 ساعة						
6 ساعة						
نقطة التحقق. هل برد الطعام عند 41° فهرنهايت أم أقل؟ إذا كان الأمر كذلك، فتخلص من الطعام.						
إجراء تصحيحي (حسب الضرورة).						

برد الطعام ما بين 135° فهرنهايت إلى 70° فهرنهايت في غضون ساعتين وإلى 41° فهرنهايت في غضون ست ساعات في المجمل. يجب أن تتخلص من الطعام إذا لم تحقق الشرطين.