(Vietnamese)

Lịch trình làm nguội

Thời gian làm nguội cho Thực Phẩm Nguy Hiểm không được quá 6 tiếng

Thực Phẩm Nguy Hiểm phải để nguội từ 140 °F tới 70 °F TRONG VÒNG 2 tiếng, và từ 70 °F tới 41 °F TRONG VÒNG 4 tiếng còn lại.

Xem nhiệt độ của Thực Phẩm Nguy Hiểm TRƯỚC giới hạn 2 tiếng và TRƯỚC giới hạn 6 tiếng.

Thực Phẩm Nguy Hiểm chỉ có thể được hâm lại đến 165°F nếu chưa quá 2 tiếng.

Sau 2 tiếng, TPNH chưa nguội tới 70°F phải bị thải đi để tránh nhiễm trùng.

TPNH chưa nguội tới 41°F hay thấp hơn trong 6 tiếng phải bị thải đi để tránh nhiễm bệnh về thực phẩm.

				140°F - 70°F trong vòng 2 tiếng			70°F - 41°F trong vòng 4 tiếng						
Ngày	**Thực phẩm**	**Nhiệt độ nguội TRƯỚC 140 °F**	**Canh giờ thực phẩm 140 °F**	**1 Tiếng**	**2 Tiếng**	**Hâm Đúng**	**3 Tiếng**	**4 Tiếng**	**5 Tiếng**	**6 Tiếng**	**Thải Đúng**	**Ký tắt**	**Kiểm chứng Tới / Ngày**
1-Jun	Cơm	192°, 164°, 147°	2:11 ____140°	3:11 ____84°	4:10 ____62°	không cần	5:11 ____55°	6:11 ____47°	7:11 ____43°	8:10 ____39°	không cần	L.P.	S.N. /1-Jun
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										

Các cách làm nguội: Gâm nước đá Cây nước đá Đồ chứa bằng kim khí Thực phẩm trong chảo nông Thêm nước đá vào thực phẩm

Minneapolis Health Department

www.minneapolismn.gov/foodsafety

For reasonable accommodations or alternative formats please contact the Health Department at 612-673-2301 or by email at health@minneapolismn.gov. People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000. TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626.