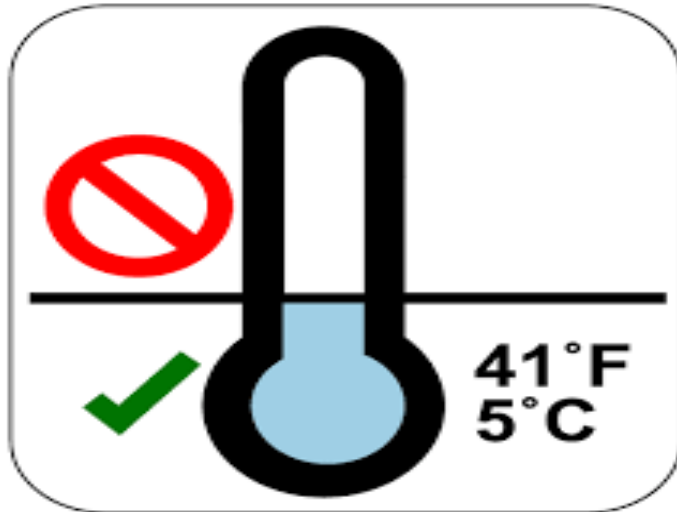


Lạnh giữ nguy hiểm tiềm tàng hoặc thực phẩm TCS

Cold holding

Để giữ hoặc giữ thức ăn ở nhiệt độ lạnh, nó cần phải được tổ chức tại 41° F hoặc thấp hơn.



Copyright © International Association for Food Protection

Những thực phẩm phải được kiểm tra để đảm bảo họ không vượt quá hoặc đi qua cái lạnh giữ nhiệt độ. Lạnh đúng cách giữ nhiệt độ có thể được duy trì bằng cách sử dụng một đi bộ trong hoặc tiếp cận trong mát, tủ đông hoặc một lạnh tốt.

