

Làm mát các loại thực phẩm có khả năng nguy hiểm

Cooling potentially hazardous foods

Làm mát không đúng loại thực phẩm có khả năng nguy hiểm là nguyên nhân gây ra một số thực phẩm bệnh tật. Vi khuẩn gây bệnh phát triển tốt nhất trong "nhiệt độ khu vực nguy hiểm" của 41° F. đến 135° F. Khi có khả năng độc hại các loại thực phẩm không đúng cách làm mát bằng nước, nó cung cấp một môi trường lý tưởng cho các vi khuẩn để nhân.

Loại thực phẩm có tiềm năng nguy hại phải được làm mát bằng nước từ 135° F. đến 70° F. trong vòng hai giờ. Sản phẩm thực phẩm sau đó nên được làm lạnh từ 70° F đến 41° F trong vòng 4 giờ. Các loại thực phẩm nhanh hơn đi qua "khu vực nguy hiểm nhiệt độ" như họ đang làm mát bằng nước, thì tốt hơn.

Mẹo làm mát

- ✚ Không bao giờ cho phép thực phẩm để đặt trên quầy (nhiệt độ phòng) để làm mát.
- ✚ Tủ lạnh hoặc lạnh thực phẩm trong một bồn tắm đá ngay lập tức sau khi loại bỏ từ nguồn nhiệt.
- ✚ Sử dụng đúng loại container lưu trữ để lạnh thực phẩm:
 - Chia thức ăn thành các phần nhỏ hơn và đưa vào thùng chứa nông.
 - Đồ đựng bằng kim loại lạnh thực phẩm nhanh nhất.
 - Thùng nhựa và thủy tinh lâu hơn để thực phẩm mát mẻ.
- ✚ Cho phép không khí lưu thông vì thực phẩm lỏng lẻo được bảo hiểm hoặc phát hiện lạnh nhanh hơn. Nhanh chóng mặt lạnh thực phẩm, sau đó bao gồm chặt chẽ.
- ✚ Nếu có thể, thay băng cho các nước trong một công thức. Thêm nước đá ở phần cuối của quá trình nấu ăn để làm mát sản phẩm nhanh chóng.
- ✚ Set dụng thức ăn trong phòng tắm nước đá và khuấy thường xuyên.
- ✚ Sử dụng vụ nổ xe thùng khi có thể.