

Thức ăn nhiệt độ khu vực nguy hiểm

Danger zone

Việc thu thập và quản lý kiểm soát nhiệt độ thích hợp là một phần quan trọng của an toàn thực phẩm. Nếu thực phẩm đang chuẩn bị hoặc được phục vụ và được cho phép để đạt được nhiệt độ không an toàn cho quá dài, các tác nhân gây bệnh có thể phát triển trong thực phẩm và gây ra một loạt các vấn đề và bệnh tật cho người tiêu dùng.

Nó là rất quan trọng để theo dõi nhiệt độ của thực phẩm, cho dù đó là nóng hoặc lạnh, giữa thời gian nó đã kết thúc nấu ăn và giờ nó đang được phục vụ.

Nóng thực phẩm phải được giữ nóng. Lạnh thực phẩm phải được giữ lạnh. Tất cả các loại thực phẩm phải được giữ ra khỏi khu vực nguy hiểm nhiệt độ khoảng 41 ° F đến 135 ° F.



Copyright © International Association for Food Protection

