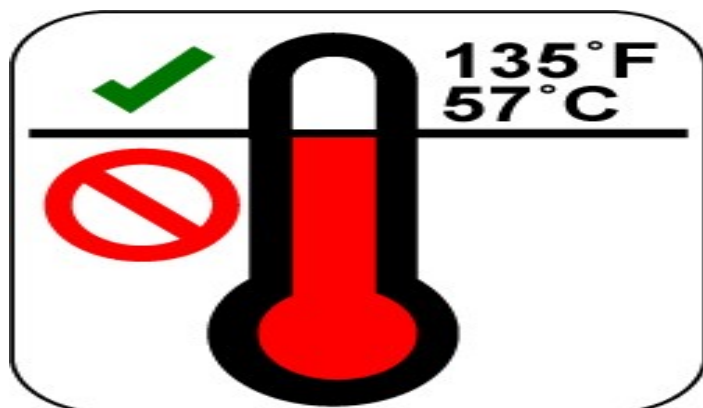


Nóng giữ nguy hiểm tiềm tàng hoặc thực phẩm TCS

Hot holding

Khi đang nắm giữ hoặc giữ an toàn cho ăn uống và phục vụ thực phẩm, nó là quan trọng để duy trì nhiệt độ hiệu quả. Nếu thực phẩm là được tổ chức tại một nhiệt độ nóng cho bất kỳ số lượng thời gian, nó là để được tổ chức ở 135° F hoặc cao hơn. Các bản ghi nhiệt độ thực phẩm nên được giữ trong suốt cả ngày và kiểm tra một lần để hai lần là một sự thay đổi.



Copyright © International Association for Food Protection

Để duy trì loại nhiệt độ đối với thực phẩm, điều quan trọng là sử dụng các thiết bị thích hợp và các thiết bị. Các thiết bị cần thiết cho việc duy trì nhiệt độ thích hợp nóng giữ khoảng từ nước nóng hoặc bọc đang nắm giữ từ nhiệt bảng hoặc nóng wells.



Nếu thực phẩm mục nhiệt độ mùa thu dưới đây phạm vi đã được phê duyệt để giữ nóng, thực phẩm là để được loại bỏ để ngăn chặn sự lây lan của dịch bệnh và các điều kiện không an toàn cho người tiêu dùng.