

Tan băng có tiềm năng nguy hiểm hoặc thực phẩm TCS

Thawing foods

Thực phẩm dễ hỏng không bao giờ được xả đá trên truy cập hoặc trong nước nóng và không phải được trái ở nhiệt độ phòng. Có những cách an toàn để làm tan băng thực phẩm:

- ✚ trong tủ lạnh hay máy làm mát
- ✚ dưới nước mát
- ✚ trong lò vi sóng là một phần của quá trình nấu ăn, hoặc
- ✚ nấu từ một tiểu bang đông lạnh

Lò vi sóng:

Mặt hàng thực phẩm đông lạnh có thể tan trong lò vi sóng hoặc nấu chín từ một tiểu bang đông lạnh nếu chúng được sử dụng như là một phần của quá trình nấu ăn đầy đủ các mặt hàng thực phẩm. Các mặt hàng thức ăn phải được nấu chín với nhiệt độ thích hợp cho an toàn thực phẩm và dịch vụ.



Trong một dàn lạnh hoặc tủ lạnh:

Mặt hàng thực phẩm đông lạnh cũng có thể được xả đá một cách an toàn với việc sử dụng máy làm mát hoặc tủ lạnh đặt tại một nhiệt độ là 41° F hay dưới đây. Khi chúng được lưu trữ trong loại môi trường, họ có thể an toàn làm tan băng trong khi còn lại trong phạm vi thích hợp của nhiệt độ đang nắm giữ lạnh thực phẩm cho đến khi thời gian để được nấu chín.



Dưới nước mát:

Thực phẩm cũng có thể được xả đá bằng cách đặt các thực phẩm đông lạnh dưới mát nước sinh hoạt. Các mặt hàng thực phẩm hoặc các mục phải được đặt trong một thùng chứa gọng như một nồi hoặc bát. Thực phẩm phải được nhấn chìm hoàn toàn dưới nước sạch chảy ở nhiệt độ 70° F hay dưới đây. Nước phải chảy qua cạnh thùng để tuôn ra các tạp chất đi của thực phẩm. Nhiệt độ của các thực phẩm có khả năng nguy hiểm xả đá không phải tăng lên trên 41° F.



Nấu từ một tiểu bang đông lạnh:

Các loại thực phẩm cũng có thể được nấu từ một tiểu bang đông lạnh để làm tan băng chúng và đúng cách nấu ăn cho họ để yêu cầu nhiệt độ. Quá trình tan và nấu ăn mất nhiều thời gian hơn so với các phương pháp khác. Nó là cần thiết và quan trọng để kiểm tra cả hai yêu cầu nhiệt độ nấu ăn cho thức ăn và nhiệt độ của các loại thực phẩm được nấu chín.



NGUY HIỂM:

Không bao giờ làm tan băng các thực phẩm ở nhiệt độ phòng. Thực phẩm trái ra ở nhiệt độ phòng có thể dẫn đến sự phát triển của thực phẩm bệnh.

