



ትክክለኛ የምግብ ክምችት

141°F ወይም ከዚያ በታች ያከማቹ

በማቀዝቀዣ ሂደት ውስጥ ካሉ ምግቦች በስተቀር ሁሉም ምግቦች በማከማቻ ውስጥ ሲቀመጡ ሊሸፈኑ፣ መለያ እና ቀን ሊጻፍባቸው ይገባል።

ለመመገብ ዝግጁ የሆኑ እና የበሰሉ ምግቦች፣ የሚቀዘቅዙ ምግቦች

በተቁሙ ውስጥ የተዘጋጁ TCS ምግቦች ቀን ሊጻፍባቸው እና በሰባት ቀን ውስጥ ጥቅል ላይ መዋል አለባቸው።

የታጠቡ የተዘጋጁ ፍራፍፌ እና አትክልት

ያልታጠቡ ፍራፍፌ እና አትክልት

ጥሬ አሳ፣ የባህር ምግብ፣ ሙሉ ጥሬ ሥጋ እና እንቁላሎች

ጥሬ የተፈጨ ሥጋ

ጥሬ ዶሮ፣ ተርኪ፣ የዶሮ ሥጋ እና የተጎሰሩ ምግቦች

ቴርሞሜትርን በጣም ሞቃት በሆነው ቦታ ያስቀምጡ።

ከወለሉ በላይ በጽንሰ ስድስት ኢንች ከፍ አድርገው ያከማቹ።