

የደህንነት (TCS) ምግቦች የማቀዝቀዣ ጊዜ/የሙቀት መጠን ቁጥጥር – አማካይ (መደበኛ) የሙቀት መጠን መዝገብ

በመደበኛ የሙቀት መጠን የተዘጋጁ TCS ምግቦች በ4 ሰዓታት ውስጥ ወደ 41°F መቀዝቀዝ አለባቸው።

TCS የምግብ ምርት		ምሳሌ፡- የቱና ሰላጣ						
ቀን		6/21/2021						
መጀመሪያ	የሙቀት መጠን	58°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	ሰዓት	12:00pm	:	:	:	:	:	:
ከ1 ሰዓት በኋላ	የሙቀት መጠን	52°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	ሰዓት	1:02pm	:	:	:	:	:	:
ከ2 ሰዓታት በኋላ	የሙቀት መጠን	47°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	ሰዓት	2:05pm	:	:	:	:	:	:
ከ3 ሰዓታት በኋላ	የሙቀት መጠን	43°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	ሰዓት	3:10pm	:	:	:	:	:	:
ከ4 ሰዓታት በኋላ	የሙቀት መጠን	39°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	ሰዓት	3:52pm	:	:	:	:	:	:
የማስተካከያ እርምጃ (ተግባራዊ ከሆነ)		ተግባራዊ አይደለም						
ጉዳዩ የሚመለከተው ኃላፊ ማረጋገጫ		AB						