

የምግቦች ማቀዝቀዣ የሙቀት መጠን መዝገብ

ምግብ ማቀዝቀዣ

- ምግብ 135°F ላይ ሲደርስ የማቀዝቀዣ ጊዜ ይጀምራል። ምግብ እስከ 135°F እስከሚወርድ ድረስ በመደበኛ የሙቀት መጠን ላይ ሊተው ይችላል።
- ከ135°F ወደ 70°F በ2 ሰዓታት ወይም ከዚያ በላይ ጊዜ ያቀዝቅዙ።
 - ማስተካከያ እርምጃ፡- ምግብ 2ኛ ሰዓት ላይ ከ70°F በላይ ከሆነ፣ ወደ 165°F ያሞቁ እና በድጋሚ ይጀምሩ ወይም ያስወግዱ። ማሞቅ የሚቻለው አንድ ጊዜ ብቻ ነው። ከ2 ሰዓታት በላይ ከሆነ ምግቡ መወገድ አለበት።
- በ2 ሰዓታት ውስጥ 70°F ወይም ከዚያ በታች ከሆነ፣ ወደ በአጠቃላይ 6 ሰዓታት ውስጥ ወደ 41°F ማቀዝቀዣ ይቀጥሉ።
 - ማስተካከያ እርምጃ፡- አጠቃላይ የማቀዝቀዣ ጊዜ ከ6 ሰዓታት ከበለጠ ምግቡ መወገድ አለበት።
- 41°F ላይ ሲደርስ፣ ለመሸፈን፣ ምልክት ለማድረግ፣ ቀን ለመጻፍ እና በፍሪጅ ውስጥ ለመከማቸት ዝግጁ ነው።

የማቀዝቀዣ ሂደትን ለማፋጠን የሚረዱ ጠቃሚ ምክሮች

- በማቀዝቀዣ ጊዜ በተደጋጋሚ ያማስሉ እና ገርብብ አድርገው ይክዱ ወይም ምግብን ሳይሸፍኑ ያስቀምጡ።
- የምግብ ድስትን በትልቁ መያዣ ውስጥ ወይም በበረዶ እና ውሃ ድብልቅ የተሞላ ማጠቢያ ገንዳ ውስጥ አስቀምጦ ሁለቱንም በተደጋጋሚ በማማሰል የበረዶ መታጠቢያ ዘዴን ይጠቀሙ።
- የበረዶ ማማሰያ በመጠቀም በተደጋጋሚ ያማስሉ።
- በረዶን እንደ ግብዓት ያክሉ።
- ምግብን በፍሪጅ ውስጥ በላይኛው መደርደሪያ ወይም ማቀዝቀዣ ላይ ያስቀምጡ። በምግብ ዙሪያ አየር እንዲደርስ ለማድረግ ድስቶችን ይለያዩ።
- ትላልቅ መጠኖች ያላቸውን ምግቦች ወደ ትናንሽ መጠኖች ይከፋፍሉ።
- ወፍራም ምግቦችን በቀጫጭን ንብርብሮች ይበትኑ ወይም በትሪ ላይ ያሰራጩ።
- የብረት ድስቶች ከፕላስቲክ ይልቅ ምግብ ይበልጥ ቶሎ እንዲቀዘቅዝ ያደርጋሉ።

ቀን	ምግብ	መጀመሪያ ሰዓት እና የሙቀት መጠን	1ኛ ሰዓት	2ኛ ሰዓት	በ2 ሰዓታት ውስጥ 70°F ወይም ከዚያ በታች?	3ኛ ሰዓት	4ኛ ሰዓት	5ኛ ሰዓት	6ኛ ሰዓት	በ6 ሰዓታት ውስጥ 41°F ወይም ከዚያ በታች?	ማስተካከያ እርምጃዎች?	የተመዘገበው በ	የPIC ግምገማ
ምሳሌ፡- 1/1/19	ሥጋ ወጥ	8 am 135°F	9 am 109°F	10 am 67°F	አዎ፡-ይቀጥሉ አይ፡- በድጋሚ ያሞቁ	11 am 56°F	12 pm 50°F	1 pm 44°F	2 pm 38°F	አዎ፡-ምልክት ያድርጉ አይ፡- ያስወግዱ	በድጋሚ ማሞቅ ወይም ማስወገድ	AB	CD