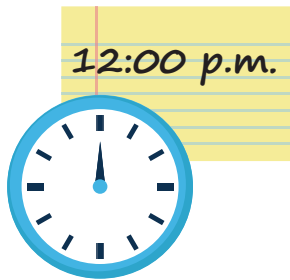


Cúp Điện: Các Cơ Sở Thực Phẩm

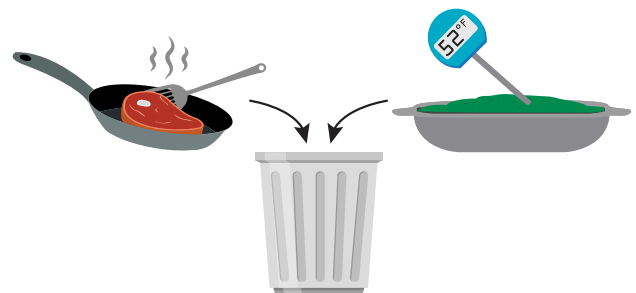
Phải làm gì khi cúp điện.



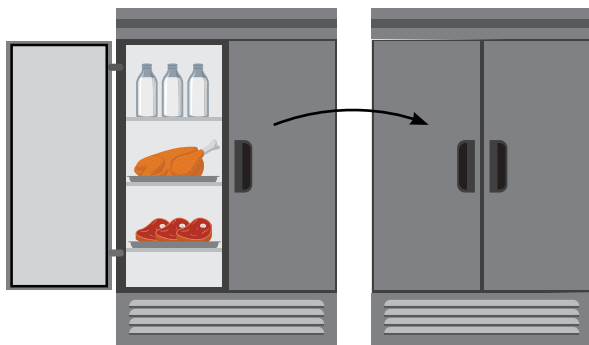
Ghi ra thời điểm cúp điện.



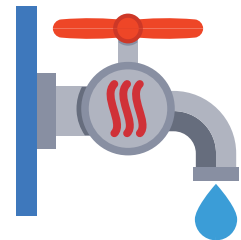
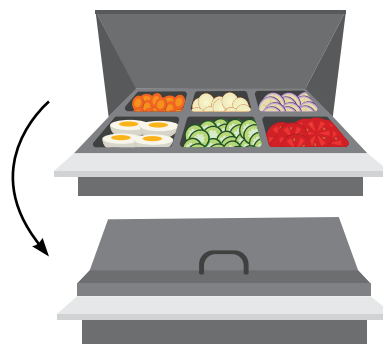
Các cơ sở thực phẩm phải đóng cửa.



Vứt bỏ thực phẩm chưa đạt đến nhiệt độ chế biến cuối cùng. Vứt bỏ thức ăn đang nguội nếu mất điện kéo dài quá 2 giờ.



Đóng cửa tủ mát và tủ lạnh.
Không để đồ ăn nóng vào tủ lạnh.



Đảm bảo rằng bạn có nước nóng trước khi mở lại.

Thực phẩm
giữ lạnh



0–2 giờ



2–4 giờ



4+ giờ trở lên

45°F trở xuống	✓	✓	✓
46–50°F	✓	✓	✗
51°F trở lên	✓	✗	✗

Thực phẩm
giữ nóng



0–2 giờ



2–4 giờ



4+ giờ trở lên

130°F trở lên	✓	✓	✗
129°F trở xuống	✓	✗	✗

Khi có điện trở lại, hãy đo nhiệt độ của thực phẩm có khả năng là nguy hiểm.
Thực hiện theo biểu đồ. “X” có nghĩa là phải vứt bỏ thực phẩm.