

سجل التبريد

لا يجوز أن يتجاوز وقت التبريد الإجمالي للأطعمة ذات الخطورة المحتملة 6 ساعات.

يجب تبريد الأطعمة ذات الخطورة المحتملة من 135 درجة فهرنهايت حتى 70 درجة فهرنهايت خلال ساعتين، ومن 70 درجة فهرنهايت حتى 41 درجة فهرنهايت خلال الساعات الأربع المتبقية.



يجب التخلص من الأطعمة
محتملة الخطورة التي لا تبرد
حتى 41 درجة فهرنهايت أو
أقل خلال 6 ساعات لمنع
الأمراض المنقولة عبر
الطعام.



بعد ساعتين، يجب التخلص من الأطعمة محتملة الخطورة التي
لا تبرد حتى تصل إلى 70 درجة فهرنهايت لمنع الأمراض
المنقولة عبر الطعام بسبب البكتيريا اللاهوائية المُبَوَّغَة.



يمكن إعادة تسخين الأطعمة ذات الخطورة
المحتملة حتى درجة 165 درجة فهرنهايت
فقط في حالة إعادة التسخين قبل ساعتين.



فحص درجات حرارة الأطعمة ذات
الخطورة المحتملة قبل ساعتين كحد أول
و6 ساعات كحد أقصى ثانٍ.

70 درجة فهرنهايت حتى 41 درجة
فهرنهايت خلال 4 ساعات

135 درجة فهرنهايت - 70
درجة فهرنهايت خلال ساعتين

التاريخ	الطعام	درجات حرارة التبريد قبل 135 درجة فهرنهايت	وقت وصول الطعام 135 درجة فهرنهايت	إعادة التسخين الصحيحة	70 درجة فهرنهايت حتى 41 درجة فهرنهايت خلال 4 ساعات				التاريخ
					3 ساعات	4 ساعات	5 ساعات	6 ساعات	
1 يونيو 2016	أرز	192°, 147°	الوقت: 2:10 درجة الحرارة: 135	لا توجد حاجة	5:10	6:10	7:10	8:10	1 يونيو
			الوقت: درجة الحرارة: 135°						
			الوقت: درجة الحرارة: 135						
			الوقت: درجة الحرارة: 135°						
			الوقت: درجة الحرارة: 135°						

طرق التبريد: حمام جليدي صولجانات جليدية حاويات معدنية الطعام في أحواض ضحلة إضافة الثلج إلى الطعام

للحصول على تجهيزات تيسيرية معقولة أو تنسيقات بديلة، يُرجى التواصل مع Health Department (إدارة الصحة) على الرقم 612-673-2301 أو بالبريد الإلكتروني health@minneapolismn.gov. يستطيع الصم أو ضعاف السمع استخدام خدمة المُرَجَّل للاتصال بالرقم 311 على 612-673-3000. يستطيع مستخدمو الهاتف النصي للصم والبكم الاتصال بالرقم 612-673-2157 أو 612-673-2626. Para asistencia 612-673-2700, Rau kev pab 612-673-2800, Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

Minneapolis
Health Department

www.minneapolismn.gov/foodsafety