



# Quận San Diego

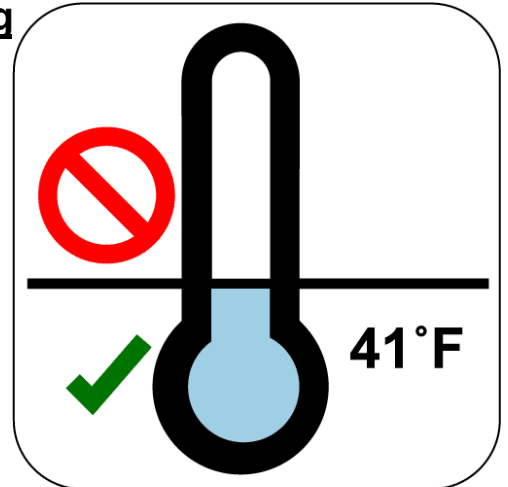
## PHÒNG CHẤT LƯỢNG VÀ SỨC KHỎE MÔI TRƯỜNG BỘ PHẬN THỰC PHẨM VÀ NHÀ Ở

5500 Overland Ave., San Diego, CA 92123 | (858) 505-6900 | Fax (858) 999-8920 | [www.sdcdehq.org](http://www.sdcdehq.org)

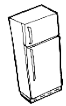


### Giữ Thực Phẩm Lạnh Ở Nhiệt Độ 41°F Trở Xuống

- \* Thực Phẩm Tiềm Ẩn Nguy Cơ (PHF) không được bảo quản lạnh đúng cách sẽ tạo điều kiện phát triển vi khuẩn có thể gây bệnh từ thực phẩm.
- \* Làm theo nhãn gói thực phẩm: “GIỮ TRONG TỦ LẠNH” hoặc “ĐỂ HỒNG, GIỮ TRONG TỦ LẠNH” hoặc “GIỮ ĐÔNG LẠNH”.
- \* Không để thực phẩm lạnh tiềm ẩn nguy cơ độc hại ở ngoài tủ lạnh.
- \* Sửa chữa, thay thế hoặc loại bỏ thiết bị tủ lạnh bị lỗi.
- \* Sử dụng tủ lạnh đủ lớn để làm lạnh nhanh chẳng hạn như buồng lạnh. Không đặt một lượng lớn thức ăn nóng trong một thiết bị nhỏ như thiết bị bày đồ ăn hoặc tủ lạnh vì thức ăn nóng thêm vào sẽ ảnh hưởng đến khả năng giữ lạnh của các đồ ăn khác.



Copyright © International Association for Food Protection



**Theo dõi nhiệt độ tủ lạnh và nhiệt độ thực phẩm lạnh hàng ngày.**

CÁC VẤN ĐỀ VỀ TỦ LẠNH THƯỜNG GẶP	GIẢI PHÁP CHO TỦ LẠNH
Không đủ không gian làm lạnh.	Tối đa hóa không gian làm lạnh bằng cách cung cấp nhiều tủ lạnh, tủ đông hoặc tủ mát thương mại đã được phê duyệt khi có thể, đồng thời giảm khối lượng đơn đặt hàng và tăng tần suất giao hoặc nhận thực phẩm để tránh tồn kho quá nhiều.
Không đủ khí mát lưu thông.	Cải thiện lưu thông khí mát bằng cách cung cấp thêm không gian làm lạnh (tránh dự trữ quá nhiều), sử dụng giá đỡ thương mại bằng lưới/dây, loại bỏ nắp trên giá (ví dụ: bia cứng) và sửa chữa bộ phận quạt. Thường xuyên vệ sinh máy nén nếu có vết bẩn, mảnh vụn, bụi và dầu mỡ tích tụ, các bộ phận quạt và vỉ nướng bên trong tủ lạnh cũng như mui thông gió. Máy hút mùi hoạt động kém có thể gây ra bụi bẩn và dầu mỡ tích tụ trên các máy nén của tủ lạnh. Tất cả các thiết bị nấu nướng cần phải lắp máy hút mùi.
Thiết bị bị lỗi.	Thực hiện bảo trì thiết bị thường xuyên, chẳng hạn như sửa chữa máy nén và sửa chữa hoặc thay thế các miếng gioăng cửa. Thay thế tủ lạnh kiểu gia đình bằng tủ lạnh thương mại đã được phê duyệt, vì chúng không được xếp hạng cho mục đích sử dụng thương mại nặng.
Làm lạnh thức ăn nóng không đúng cách.	Thực hành làm lạnh đúng cách bằng cách sử dụng chảo kim loại nông, mỏng, dụng cụ khuấy đá hoặc chậu nước đá khi làm nguội thức ăn nóng. Không sử dụng bồn hoặc xô nhựa để làm nguội thức ăn nóng. Không cho một lượng lớn thức ăn nóng vào tủ lạnh hoặc ngăn mát. Đặt một lượng lớn thức ăn nóng trong không gian lạnh sẽ làm tăng nhiệt độ của ngăn mát.

### Giữ Thực Phẩm Nóng Ở Nhiệt Độ 135°F Trở Lên

- \* Thực Phẩm Tiềm Ẩn Nguy Cơ (PHF) không được bảo quản nóng đúng cách sẽ tạo điều kiện phát triển vi khuẩn có thể gây bệnh từ thực phẩm.
- \* Nhiệt độ giữ nóng đối với thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ (PHFs) tại bàn hấp hoặc thiết bị giữ nóng khác phải luôn cao hơn hoặc bằng 135°F.
- \* Thực phẩm đã được nấu chín và để trong tủ lạnh phải được hâm nóng nhanh đến 165°F trước khi giữ nóng. Đảm bảo hâm nóng thức ăn đến nhiệt độ đồng nhất là 165°F cho toàn bộ thực phẩm.
- \* Không bao giờ làm nóng trước, nấu hoặc hâm nóng thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ bằng thiết bị giữ nóng. Thiết bị giữ nóng chỉ được thiết kế để giữ hoặc duy trì thực phẩm ở nhiệt độ giữ nóng.
- \* Làm nóng trước thiết bị giữ nóng để thực phẩm tiềm ẩn nguy cơ luôn được duy trì ở 135°F hoặc cao hơn.
- \* Không để thức ăn nóng tiềm ẩn nguy cơ ở ngoài thiết bị giữ nóng.
- \* Sửa chữa, thay thế hoặc loại bỏ thiết bị giữ nóng bị lỗi.

