

## سجل التبريد

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

يجب تبريد الأطعمة ذات الخطورة المحتملة من 140 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

140 درجة فهرنهايت - 70  
درجة فهرنهايت خلال ساعتين

التاريخ	الطعام	درجات حرارة التبريد قبل 140 درجة فهرنهايت	وقت وصول الطعام إلى 140 درجة فهرنهايت	إعادة التسخين الصحيحة	70 درجة فهرنهايت حتى 41 درجة فهرنهايت خلال 4 ساعات				التاريخ / صدق عليه
					3 ساعات	4 ساعات	5 ساعات	خلال 6 ساعات يجب أن تكون درجة الحرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل	
1 يونيو 2016	أرز	192°, 147°	الوقت: 2:10 درجة الحرارة: 140°	لا توجد حاجة	5:10	6:10	7:10	8:10	الرقم المتسلسل 1 يونيو
			الوقت: درجة الحرارة 140°						
			الوقت: درجة الحرارة 140°						
			الوقت: درجة الحرارة 140°						
			الوقت: درجة الحرارة 140°						

طرق التبريد: حمام جليدي صولجانات جليدية حاويات معنبة 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 المُرَحَّل 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.



www.minneapolismn.gov/foodsafety