

ঠাণ্ডা করার লগ

সম্ভাব্য বিপজ্জনক খাদ্য(Potentially Hazardous Foods) (PHF)-গুলিকে ঠাণ্ডা করার মোট সময় 6 ঘণ্টা ছাড়ানো উচিত নয়।

PHF-গুলিকে আবশ্যিকভাবে 2 ঘণ্টার মধ্যে 135°F থেকে 70 °F, এবং বাকি 4 ঘণ্টার মধ্যে 70 °F থেকে 41 °F অবধি ঠাণ্ডা করতে হবে।



2 ঘণ্টার সীমার আগে ও 6 ঘণ্টার সীমার আগে PHF তাপমাত্রা পরীক্ষা করুন।



কেবলমাত্র 2 ঘণ্টার আগে যদি পুনরায় গরম করতে হলে PHF-গুলিকে 165°F-এ পুনরায় গরম করা যেতে পারে।



2 ঘণ্টার পরে, যে PHF-গুলিকে 70°F-এর নীচে ঠাণ্ডা করা হয়নি সেগুলিকে অবশ্যই ফেলে দিতে হবে যাতে তার থেকে খাদ্যবাহিত রোগ না ছড়ায়।












যে PHF-গুলিকে 6 ঘণ্টার মধ্যে 41°F বা তার নীচে ঠাণ্ডা করা হয়নি, সেগুলিকে খাদ্যবাহিত রোগ ছড়ানো এড়াতে ফেলে দিতে হবে।

| তারিখ | খাদ্য | 135 °F-এ ঠাণ্ডা করার আগের তাপমাত্রা ↓ | সময় খাদ্য 135°F | 2 ঘণ্টার মধ্যে 135°F - 70°F | | সংশোধন-আবার গরম করা | 4 ঘণ্টার মধ্যে 70°F - 41°F | | | | সংশোধন-ফেলে দেওয়া | আদ্যক্ষর | যাচাই করেছেন / তারিখ |
|-------|-------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------|---------------------|----------------------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|----------|----------------------|
| | | | | 1 ঘণ্টা | 2 ঘণ্টা | | 3 ঘণ্টা | 4 ঘণ্টা | 5 ঘণ্টা | 6 ঘণ্টা | | | |
| 1-Jun | ভাত | 192°, 147° | সময়: 2:10 তাপমাত্রা: 135° | 3:10 84° | 4:10 62° | প্রয়োজন নেই | 5:10 55° | 6:10 47° | 7:10 43° | 8:10 39° | প্রয়োজন নেই | L.P. | S.N. 1 জুন |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |

ঠাণ্ডা করার পদ্ধতিসমূহ: বরফ স্নান বরফ দণ্ড খাতব পাত্রসমূহ অগভীর প্যানে রাখা খাদ্য খাদ্যে বরফ যোগ করুন

ঠাণ্ডা করার লগ

| তারিখ | খাদ্য | 135 °F-এ ঠাণ্ডা করার আগের তাপমাত্রা ↓ | সময় খাদ্য 135 °F  | 2 ঘণ্টার মধ্যে 135°F - 70°F | | সংশোধন-আবার গরম করা  | 4 ঘণ্টার মধ্যে 70°F - 41°F | | | | সংশোধন-ফেলে দেওয়া  | আদ্য ক্ষর | যাচাই করেছে ন/ তারিখ |
|-------|-------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| | | | | 1 ঘণ্টা  | 2 ঘণ্টা  | | 3 ঘণ্টা  | 4 ঘণ্টা  | 5 ঘণ্টা  | 6 ঘণ্টা  | | | |
| 1-Jun | ভাত | 192°, 147° | সময় 2:10 তাপমাত্রা 135° | 3:10 84° | 4:10 62° | প্রয়োজন নেই | 5:10 55° | 6:10 47° | 7:10 43° | 8:10 39° | প্রয়োজন নেই | L.P. | S.N. 1 জুন |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |
| | | | সময়: তাপমাত্রা 135° | | | | | | | | | | |

ঠাণ্ডা করার লগ

ঠাণ্ডা করার পদ্ধতিসমূহ: বরফ মিশ্রণ, বরফ পত্রে, বাতব পাত্রসমূহ, অসুস্থতার প্যাণ্ডে, বাতব প্যাণ্ডে, বাতব বরফ খোলা কল