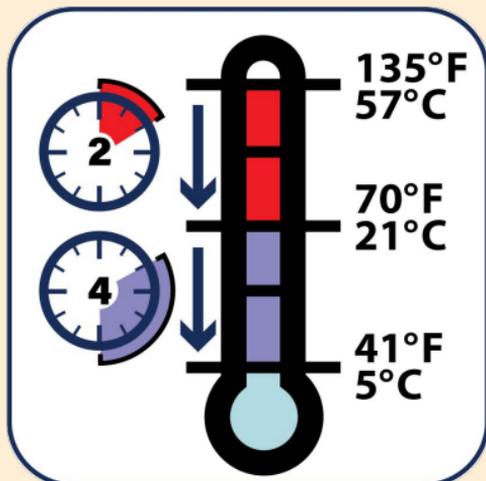




ВАШЕ БЛЮДО ДОЛЖНО ОСТЫТЬ!

ПРАВИЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ОХЛАЖДЕНИЯ ПРЕДОТВРАЩАЮТ РОСТ БАКТЕРИЙ И ОБЕСПЕЧИВАЮТ БЕЗОПАСНОСТЬ ВАШИХ КЛИЕНТОВ.

Готовые блюда должны быть охлаждены с температуры 135°F до 70°F в течение 2 часов и с 70°F до 41°F в течение 4 часов, при общем времени охлаждения 6 часов или меньше. Используйте следующие методы, чтобы помочь вашим блюдам остыть как можно быстрее.



©International Association for Food Protection



ВАННА С ТАЮЩИМ ЛЬДОМ

Поместите блюдо в металлический контейнер, а вокруг него расположите смесь льда и воды, уровень которой доходит, по крайней мере, до уровня еды. Часто помешивайте блюдо, чтобы оно охлаждалась равномерно. При необходимости добавляйте лед или замените смесь, чтобы контейнер оставался окружен ею. Ванна с тающим льдом хорошо работает с контейнером с тающим льдом в качестве комбинированного метода.



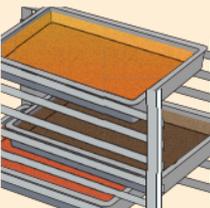
КОНТЕЙНЕР С ТАЮЩИМ ЛЬДОМ

Наполните контейнер водой и заморозьте его заранее или наполните его водой с ледяной крошкой для немедленного использования. Прежде чем помещать контейнер в блюдо, убедитесь, что он чистый и прошел дезинфекцию. Регулярно помешивайте, чтобы обеспечить равномерное охлаждение. При необходимости замените контейнер или наполните его водой с ледяной крошкой. Контейнер с тающим льдом хорошо работает в сочетании с ванной с тающим льдом в качестве комбинированного метода.



ЛЕД КАК ИНГРЕДИЕНТ

Лед не обязательно должен быть просто замороженной водой. Добавьте замороженный бульон, замороженные овощи или другие ингредиенты в конце приготовления, чтобы ваше блюдо быстро остыло и при этом не была разбавлено. При использовании этого метода можно легко снизить температуру вашего блюда с 135° до 70° или ниже всего за несколько минут, что дает вам почти 6 часов, чтобы далее охладить ее от 70°F до 41°F в холодильнике.



РАЗЛОЖИТЕ БЛЮДО ТОНКИМ СЛОЕМ

Распределите блюдо по противням или поместите его в неглубокие металлические кастрюли и поставьте в холодильник, пока она не остынет. Оставьте пространство между кастрюлями, чтобы холодный воздух мог доходить до блюда, а тепло могло уходить. Регулярно помешивайте блюдо, чтобы оно охлаждалась равномерно. Предварительное охлаждение пищевых продуктов одним из вышеперечисленных способов может помочь избежать перегрузки вашего холодильника.



РАЗДЕЛЯЙТЕ БОЛЬШИЕ КУСКИ ЖАРЕНОГО МЯСА

Большие куски жареного мяса накапливают внутри много тепла и медленно охлаждаются. Разрежьте большие куски жареного мяса на более мелкие куски весом по 4 фунта или меньше, чтобы они быстро остыли. Поставьте их в холодильник не накрывая, пока они не остынут.

БИБЛИОТЕКА РЕСУРСОВ ДЕПАРТАМЕНТА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ОКРУГА АЛЛЕГЕЙНИ (ACHD)

Диаграммы изменения температуры при охлаждении на нескольких языках и другие полезные ресурсы можно найти на сайте

alleghenycounty.us/food-safety-library.



МОЕ БЛЮДО НЕ ОСТЫЛО. ЧТО МНЕ ДЕЛАТЬ?



Наличие заранее спланированной стратегии может помочь вам отреагировать, если ваше блюдо не остывает достаточно быстро. Скачайте диаграммы изменения температуры при охлаждении и другие ресурсы из библиотеки по ссылке alleghenycounty.us/food-safety-library.

СИТУАЦИЯ № 1: ЧЕРЕЗ 1,5 ЧАСА ПОСЛЕ НАЧАЛА ОХЛАЖДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА БЛЮДА СОСТАВЛЯЕТ 90°F.

Как это исправить: Добавьте дополнительную стратегию охлаждения, например разложите блюдо более тонкими слоями или поместите блюдо в ванну с тающим льдом.

СИТУАЦИЯ № 2: ЧЕРЕЗ 2 ЧАСА ПОСЛЕ НАЧАЛА ОХЛАЖДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА БЛЮДА СОСТАВЛЯЕТ 70°F.

Как это исправить: Разогрейте блюдо до 165° и снова начните процесс охлаждения. Чтобы избежать повторного возникновения этой же проблемы, добавьте дополнительную стратегию охлаждения, например, предварительное охлаждение в ванне с тающим льдом и/или раскладка блюда более тонкими слоями.

СИТУАЦИЯ № 3: ЧЕРЕЗ 5 ЧАСОВ ПОСЛЕ НАЧАЛА ОХЛАЖДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА БЛЮДА СОСТАВЛЯЕТ 50°F.

Как это исправить: Добавьте дополнительную стратегию охлаждения, например разложите блюдо более тонкими слоями или поместите блюдо в ванну с тающим льдом.

СИТУАЦИЯ № 4: ЧЕРЕЗ БОЛЕЕ ЧЕМ 6 ЧАСОВ ПОСЛЕ НАЧАЛА ОХЛАЖДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРА БЛЮДА СОСТАВЛЯЕТ 41°F.

Как это исправить: К сожалению, это блюдо необходимо выбросить. Контроль температуры и более ранняя реакция могут помочь вам сохранить ваше блюдо.

ОБУЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Департамент здравоохранения округа Аллегейни (ACHD) предлагает сертификационные занятия в области безопасности пищевых продуктов. Для получения дополнительной информации перейдите по ссылке bit.ly/ACHDFoodCertification.



ACHD FOOD SAFETY PROGRAM

2121 Noblestown Rd., Suite 210

Pittsburgh, PA 15205

(412) 578-8044

foodsafety@alleghenycounty.us