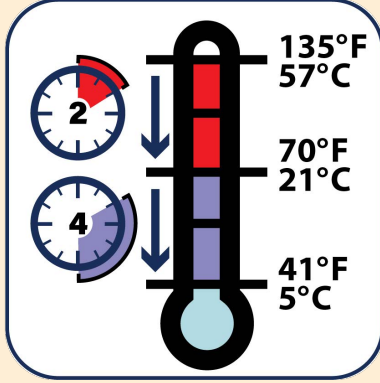




GİDANIZ SOĞUMALI!

DOĞRU SOĞUTMA YÖNTEMLERİ BAKTERİ YAYILMASINI ÖNLEYEBİLİR VE MÜŞTERİLERİNİZİ GÜVENDE TUTABİLİR.

Hazır gıdalar 2 saat içinde 57.2 C (135°F) sıcaklıktan 21.1 (70°F) sıcaklığa ve 4 saat içinde 21.1 (70°F) sıcaklıktan 5 C (41°F) sıcaklığa kadar soğutulmalıdır; ve toplam soğutma süresi 6 saat veya altında olmalıdır. Gıdanızı olabildiğince çabuk soğutmak için aşağıdaki yöntemleri kullanın.



©International Association for Food Protection



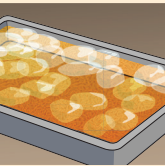
BUZ BANYOSU

Gıdayı metal bir konteynıra koyun ve buz ve su karışımıyla çevreleyin, bunlar en az gıdanın sıcaklığına ulaşır. Eşit derecede soğuması için gıdayı sık sık karıştırın. Gerekirse konteynırı çevrelenmiş tutmak için buzu değiştirin veya tazeleyin. Bir kombinasyon yöntemi olarak, buz banyoları buz çubuklarıyla iyi çalışır.



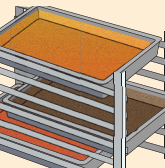
BUZ ÇUBUĞU

Buz çubuğunu suyla doldurun ve önceden dondurun veya hemen kullanmak için buz suyuyla doldurun. Çubuğu gıdaya sokmadan önce temiz ve hijyenize edilmiş olduğunu kontrol edin. Eşit derecede soğuması için sık sık karıştırın. Gerekirse çubuğu değiştirin veya buz suyuyla doldurun. Bir kombinasyon yöntemi olarak, buz çubukları buz banyolarıyla iyi çalışır.



İÇERİK OLARAK BUZ

Buz için suyu dondurmak dışında yollar da var! Gıdanızı su katmadan hızlıca soğutmak için, pişirmenin sonunda dondurulmuş gıdalar, sebzeler veya diğer içerikler ekleyin. Bu yöntem, gıdanızı birkaç dakika içinde 57 C (135°F) sıcaklıktan 21 C (70°F) sıcaklığa indirebilir; böylece buzdolabında 21 C (70°F) sıcaklıktan 5 C (41°F) sıcaklığa indirmek için size yaklaşık 6 saat verir.



GIDAYI İNCE KATMANLARA YAYIN

Gıdayı tepsiye yayın veya sıç, metal tabaklara koyun ve soğuyana kadar buzdolabında üstü açık bırakın. Tabaklar arasında alan bırakın, böylece soğuk hava gıdaya ulaşır ve sıcak hava kaçar. Eşit derecede soğuması için gıdayı düzenli olarak karıştırın. Gıdayı yukarıdaki yöntemlerle önceden soğutursanız, buzdolabınızı aşırı kullanmazsınız.



BÜYÜK ROSTOLARI BÖLÜN

Büyük rostolar, içlerinde çok miktarda sıcaklık tutar ve yavaş soğurlar. Büyük rostoları hızlıca soğutmak için 1,8 kg. veya daha küçük porsiyonlara bölün Üstü açık şekilde buzdolabına koyun, soğuyana kadar bekleyin

ACHD KAYNAK KİTAPLIĞI

Çeşitli dillerde soğutma tablolarını ve diğer yararlı bilgileri şurada bulabilirsiniz: alleghenycounty.us/food-safety-library.



GIDAM SOĞUMADI: NE YAPMALIYIM?



Önceden planlanmış bir stratejinizin olursa, gıdanız yeterince soğumadığında nasıl tepki vereceğinizi belirlemeye yardımcı olur. Şuradan soğutma tablolarını ve kaynakları alın alleghenycounty.us/food-safety-library.

DURUM 1: GIDA, SOĞUTMA SÜRECİNE GİRERKEN 32.2 C (90°F) SICAKLIKTA 1,5 SAAT

Düzeltilici İşlem: Gıdayı daha ince katmanlara yayma veya buz banyosuna koyma gibi ek bir soğutma stratejisi ekleyin.

DURUM 2: GIDA, SOĞUTMA SÜRECİNE GİRERKEN 21.1 C (70°F) SICAKLIKTA 2 SAAT

Düzeltilici İşlem: Gıdayı tekrar 74 C (165 °F) sıcaklığa kadar tekrar ısıtın , ardından tekrar soğutun. Aynı sorunu tekrar yaşamamak için, bir buz banyosunda önceden soğutma ve/veya gıdayı daha ince katmanlara yayma gibi ek bir strateji ekleyin.

DURUM 3: GIDA, SOĞUTMA SÜRECİNE GİRERKEN 10 C (50°F) SICAKLIKTA 5 SAAT

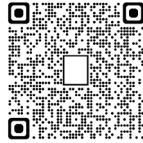
Düzeltilici İşlem: Gıdayı daha ince katmanlara yayma veya buz banyosuna koyma gibi ek bir soğutma stratejisi ekleyin.

DURUM 4: GIDA, SOĞUTMA SÜRECİNE GİRERKEN 5 C (41°F) SICAKLIKTA 6 SAAT

Düzeltilici İşlem: Maalesef, bu gıda çöpe atılmalıdır. Sıcaklıkları izlemek ve süreçte erken tepki vermek gıdanızı kurtarabilir.

GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

ACHD, gıda güvenliği sertifika sınıfları sunar.
Daha fazla bilgi için: bit.ly/ACHDFoodCertification.



ACHD GIDA GÜVENLİĞİ PROGRAMI

2121 Noblestown Rd., Suite 210
Pittsburgh, PA 15205
(412) 578-8044
foodsafety@alleghenycounty.us