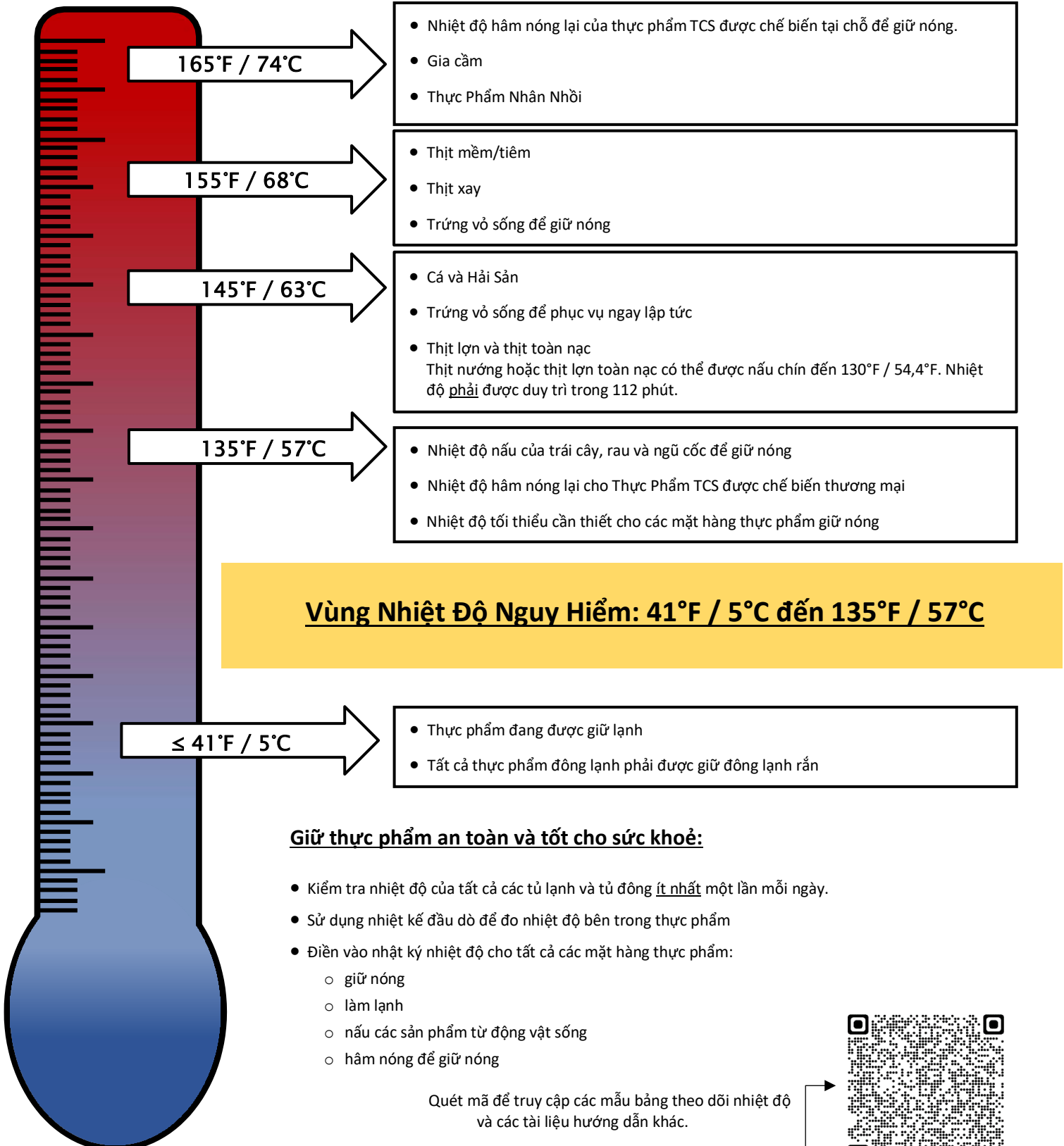


Nhiệt Độ Tối Hạn:

Thực Phẩm cần Kiểm Soát Thời Gian/Nhiệt Độ An Toàn (TCS)



Giữ thực phẩm an toàn và tốt cho sức khỏe:

- Kiểm tra nhiệt độ của tất cả các tủ lạnh và tủ đông ít nhất một lần mỗi ngày.
- Sử dụng nhiệt kế đầu dò để đo nhiệt độ bên trong thực phẩm
- Điền vào nhật ký nhiệt độ cho tất cả các mặt hàng thực phẩm:
 - giữ nóng
 - làm lạnh
 - nấu các sản phẩm từ động vật sống
 - hâm nóng để giữ nóng

Quét mã để truy cập các mẫu bảng theo dõi nhiệt độ và các tài liệu hướng dẫn khác.

