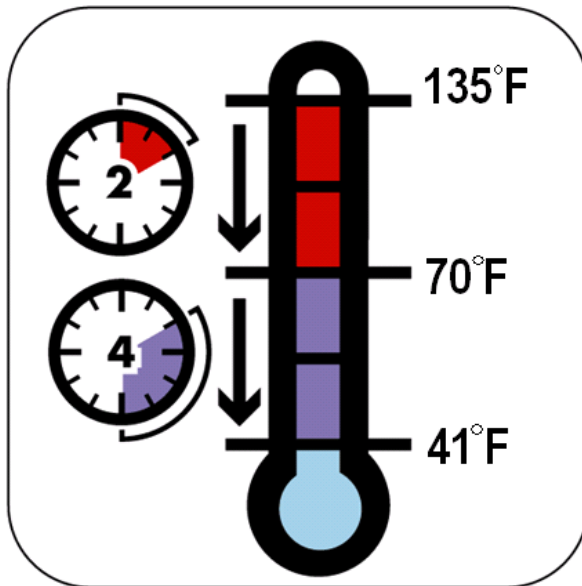


चिसो राख्ने प्रक्रियाहरू

खाद्दजन्य बिमारी निम्त्याउन सक्ने सूक्ष्मजीव वृद्धिको जोखिम कम गर्न, निम्न प्यारामिटरहरू भित्र रहेर सुरक्षा खाद्यको तापमान / समय नियन्त्रण (TCS) -लाई छिटो चिसो गर्ने।



Copyright © International Association for Food Protection

- २ घण्टा भित्र १३५ ° F देखि ७० ° F सम्म चिसो राख्ने
- अर्को ४ घण्टा भित्र ७० ° F देखि ४१ ° F वा कम सम्म चिसो राख्ने

छिटो चिसो पार्ने विधिहरू यस प्रकार छ :

- तापकेमा खाना राख्ने
- खानालाई स-साना भागहरूमा छुट्याउने (बाक्लो खानाको लागि २ इन्च गहिराइ)
- मासुको ठूला टुकुरालाई ४ इन्च भन्दा बढी काट्नु हुदैन
- खाना चिसो भएपछि चलाउने
- एउटा आईस प्याडल वा अरु कुनै साधन प्रयोग गरेर खाना चलाउने
- सामग्रीको रुपमा उत्पादन गरिएको खाने कुरा माथि सीदै बरफ हाल्ने
- छिटो चिसो पार्ने कुरा जस्तै बरफको छडी प्रयोग गर्ने
- एउटा बरफको थुप्रोमा खाना राख्ने
- छिटो चिसो हुन खानेकुरालाई कन्टेनरमा राख्ने (जस्तै धातुको कन्टेनर)

