

Why It's Important to Cool Food Properly



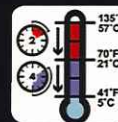
*Covered/stacked pans of food
are still 78°F after 24 hours.*

Proper cooling methods include:

- ✓ Placing food in shallow, metal pans, in ice baths, under refrigeration
- ✓ Separating food into smaller containers under refrigeration
- ✓ Using rapid cooling equipment
- ✓ Stirring the food in a container placed in an ice water bath
- ✓ Other effective methods



**Protect People Everywhere.
Cool Food Properly.**



La importancia de enfriar los alimentos de forma apropiada.



CERRADO

Después de 24 horas, todavía los recipientes tapados y colocados uno encima del otro se encontraban a 78°F (25.5°F).

Nunca quise hacer que alguien se enfermara.
Ahora, nuestro restaurante enfría la comida apropiadamente.

Los métodos de enfriamiento apropiados incluyen:

- ✓ Colocar los alimentos bajo refrigeración en recipientes llanos y baños de hielo.
- ✓ Separar los alimentos en recipientes más pequeños y ponerlos bajo refrigeración.
- ✓ Usar equipo de enfriamiento rápido.
- ✓ Agitar los alimentos en un recipiente colocado sobre un baño de hielo.
- ✓ Otros métodos eficaces.



Protege a todos.

Enfría los alimentos de forma apropiada.



妥善冷藏食品的重要性

Traditional Chinese/English



歇業

加蓋／與其他食物堆疊在一起的裝有食物的鍋子在24小時後溫度仍高達攝氏25.5度。



我從沒想過要刻意傷害顧客，現在我們餐廳妥善冷藏食品，妥善冷藏方法包括：

- ✓ 改用較淺的金屬鍋具盛裝食物，置入冰塊中，再放入冷藏庫冷卻。
- ✓ 使用較小的容器分裝食物，並將容器放入冰箱。
- ✓ 使用快速冷卻設備。
- ✓ 先將食物置於容器內，再整個放入冰水槽攪拌冷卻。
- ✓ 其他有效方法。

為維護大眾健康。
請妥善冷藏食品。



正确冷藏食品的重要性



关门歇业

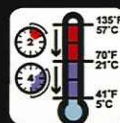
24小时后，食物在带盖/深底锅中
仍然保持在78°F (25.5°C)。

我从来没想到要让任何人生病。现在，我们的餐厅进行正确冷却。
可以通过下列方法正确冷却食物：

- ✓ 将食物放置在冰柜中盛有冰水的浅底金属锅中
将食物单独放进较小的容器中，置于冰柜内
- ✓ 使用快速冷却设备
将食物放入冰餐池中的容器内搅拌冷却
- ✓ 其他有效方法

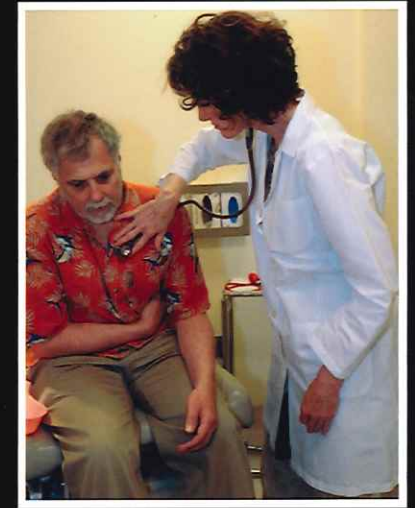


维护众人健康。
正确冷藏食物。



Một Bước Sai Có Thể Làm Thức Ăn Gây Chết Người

Vietnamese/English



**Hãy Bảo Vệ Mọi Người Ở Mọi Nơi.
Đừng Bao Giờ Để Thịt, Gia Cầm
hoặc Hải Sản Sống Lên Thức Ăn
Chế Biến Sẵn.**



لماذا يعتبر تبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة شيئاً مهماً



مغلق



قلايات "طاسات" الأغذية المغطاة / الموضوعة فوق بعضها البعض ما زالت عند درجة حرارة 78 درجة فهرنهايت (25.5 درجة مئوية) بعد مرور 24 ساعة.

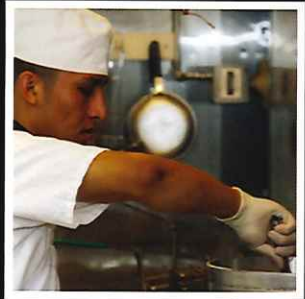
تشمل الطرق الصحيحة للتبريد ما يلي

- ✓ وضع الغذاء في قلايات معدنية قليلة العمق في أحواض ثلجية، في التبريد
- ✓ تقسيم الغذاء على أوعية أصغر في التبريد
- ✓ استخدام معدات التبريد السريع
- ✓ تقليب الغذاء في وعاء موضوع داخل حمام مائي مثلج
- ✓ الطرق الفعالة الأخرى



ساهم في حماية الناس في كل مكان
قم بتبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة.

Почему важно правильно охлаждать пищу



ЗАКРЫТО

Температура крытых/ уложенных друг над другом противней с пищей сохраняется на уровне 78°F (25,5°F) даже спустя 24 часа.

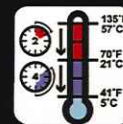


Я не хотел, чтобы кто-нибудь заболел. Теперь пища в нашем ресторане охлаждается должным образом.

Способы правильного охлаждения:

- ✓ Помещение пищи на неглубокие металлические противни в ледяную баню в холодильнике
- ✓ Помещение пищи в емкости меньшего размера для охлаждения
- ✓ Использование оборудования быстрого охлаждения
- ✓ Перемешивание пищи в емкости, помещенной в водно-ледяную баню
- ✓ Другие эффективные способы

**Защищайте людей повсюду.
Правильно охлаждайте пищу.**



ील प्जशे प्चवतजंदज जव ब्वस थवक च्त्वचमतसल



ब्सवेमक

ब्वअमतमकधेजंबामक चंदे वी
विवक तम जेपसस 78°F
;25°F ब्वद्ध जिमत 24° विनतेण



च्त्वचमत ब्वसपदह बंद इम कवदम इलरु

- ✓ च्संबपदह विवक पद ींससवू चंदेए नदबवअमतमकए नदकमत तमतिपहमतंजपवद
- ✓ मचंतंजपदह विवक पदजवे उंससमत बवदजंपदमते
- ✓ न्पदह तंचपक बववसपदह मुनपचउमदज
- ✓ जपततपदह जीम विवक पद बवदजंपदमत चसंबमक पद द पबमू जमत इंजी
- ✓ व्जीमत ममिबजपअम उमजीवके

च्त्वजमबज च्मवचसम म्अमतलीमतमण
ब्वस थवक च्त्वचमतसलण

