

Tại Sao Làm Lạnh Thức Ăn Đúng Cách Lại Quan Trọng

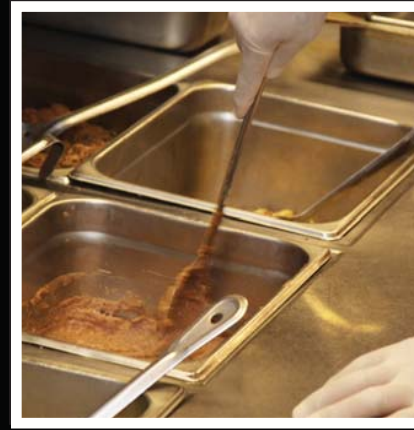


Tôi tên là Carlos. Tôi là đầu bếp tại một nhà hàng. Tôi nấu đậu hàng ngày.



Các chảo thức ăn đầy nắp/xếp chồng lên nhau vẫn còn ở 78°F (25,5°C) sau 24 giờ.

Sau khi nấu đậu, tôi cho vào chảo và đặt trong tủ lạnh nhỏ.



Hàng ngày, tôi hâm nóng lại đậu trước khi đặt chúng lên bàn hơi nước.

Ngày nọ, một cô bé tên là Emily đã gọi món đậu và taco.



Sau đó trong ngày, Emily bị bệnh nặng kèm nôn mửa và tiêu chảy. Cô bé đã phải nhập viện.



ĐÓNG CỬA

Ngày hôm sau, quản lý gọi tôi lên và bảo tôi đừng đi làm nữa. Nhà hàng của chúng tôi đã bị cơ quan y tế đóng cửa vì có thêm 34 người khác nhiễm bệnh.



Cơ quan y tế nói rằng đậu đã làm cho khách hàng của chúng tôi bị bệnh. Đậu đã không được làm lạnh đủ nhanh trong các chảo sâu đáy nắp và xếp chồng lên nhau.



Tôi chưa bao giờ có ý làm cho bất cứ ai bị nhiễm bệnh. Nhà hàng của chúng tôi bây giờ đã làm lạnh thức ăn đúng cách.

Các phương pháp làm lạnh thức ăn đúng bao gồm:

- ✓ Cho thức ăn vào chảo kim loại nông và đặt trong các ngăn đá, trữ lạnh
- ✓ Chia thức ăn vào những hộp chứa nhỏ hơn để trữ lạnh
- ✓ Sử dụng thiết bị làm lạnh nhanh
- ✓ Trộn đều thức ăn đựng trong hộp chứa đặt trong ngăn đá
- ✓ Các phương pháp hữu hiệu khác

Hãy Bảo Vệ Mọi Người Ở Mọi Nơi. Làm Lạnh Thức Ăn Đúng Cách.

