

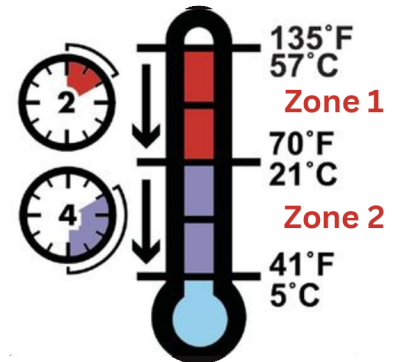
## 2-Zonang Pagpapalamig at Pagpapalamig mula sa Temperatura ng Kuwarta (RT)

Ang tamang pagpapalamig ay mahalaga upang kontrolin ang pagdami ng mikrobyo sa pagkain. Ang mga pagkain na hindi maayos na napapalamig ay magdudulot ng pagdami ng mga mikrobyo na bumubuo ng spores at naglalabas ng toxins sa pagkain.

Ang mga pagkain na nangangailangan ng kontrol sa Oras at Temperatura para sa Kaligtasan ay dapat ganap na mapalamig sa loob ng kabuuang **6 na oras\***

Kapag umabot na sa **135°F** ang pagkain, kailangan itong lumamig hanggang **70°F** sa loob ng **2 oras (Zona 1)**. Pagkatapos, kailangan itong lumamig hanggang **41°F** sa loob ng karagdagang **4 na oras (Zona 2)**

Ang pagsuri ng temperatura habang nasa proseso ng pagpapalamig, gamit ang mga tumpak na termometro, ay mahalaga upang makontrol ang pagdami ng mga mikrobyo na bumubuo ng spores at naglalabas ng toxins.



### Mga Pormula para sa 2-Zonang Pagpapalamig:

#### Pormula ng Zona 1:

$135^{\circ}\text{F} - 70^{\circ}\text{F} = 65^{\circ}\text{F}$   
 $65^{\circ}\text{F} \div 120 \text{ minutes (2hrs)} = .54^{\circ}\text{F/min (PANGUNAHING TARIFA)}$

PAGKAIN	TEMPERATURA	ORAS
Eggplant and Chicken Lasagna	1ST TEMP.	185°F
	2ND TEMP.	167°F
		-18°F
		30 min

$18^{\circ}\text{F} \div 30 \text{ minutes} = 0.60^{\circ}\text{F}$  Bawasan ang rate ng pagpapalamig kada minuto. Kung higit sa  $.54^{\circ}\text{F}$ , matutugunan ng pagpapalamig ang mga kinakailangan.

#### Pormula ng Zona 2:

$70^{\circ}\text{F} - 41^{\circ}\text{F} = 29^{\circ}\text{F}$   
 $29^{\circ}\text{F} \div 240 \text{ mins (4hrs)} = .12^{\circ}\text{F/min (PANGUNAHING TARIFA)}$

PAGKAIN	TEMPERATURA	ORAS
Eggplant and Chicken Lasagna	1ST TEMP.	113°F
	2ND TEMP.	99°F
		-14°F
		30 min

$14^{\circ}\text{F} \div 30 \text{ minutes} = 0.46^{\circ}\text{F}$  Bawasan ang rate ng pagpapalamig kada minuto. Kung higit sa  $.12^{\circ}\text{F}$ , matutugunan ng pagpapalamig ang mga kinakailangan.

### HAKBANG PARA SA PAGWAWASTO

Ang mga pagkain ay maaaring i-reheat hanggang **165°F** at simulan muli ang proseso ng pagpapalamig gamit ang ibang paraan ng pagpapalamig kung ang pagkain ay:

Napalalamig sa **70°F** o mas mababa sa loob ng **2 oras** o mas maikli; at  
 Napalalamig sa **41°F** o mas mababa sa loob ng **6 na oras** o mas maikli.

### ITAPON AGAD KUNG ANG PAGKAIN AY:

- Higit sa **70°F** at higit sa **2 oras** mula nang simulan ang proseso ng pagpapalamig.
- Higit sa **41°F** at higit sa **6 na oras** mula nang simulan ang proseso ng pagpapalamig.
- \*Higit sa **41°F** nang higit sa 4 na oras kapag nagpapalamig mula sa Temperatura ng Kuwarta (RT).

### Pormula para sa Pagpapalamig Mula sa Temperatura ng Kuwarta (RT):

$78^{\circ}\text{F (RT)} - 41^{\circ}\text{F} = 37^{\circ}\text{F}$   
 $37^{\circ}\text{F} \div 240 \text{ mins (4hrs)} = .15^{\circ}\text{F/min (PANGUNAHING TARIFA)}$

PAGKAIN	TEMPERATURA	ORAS
Mediterranean Tuna Salad	1ST TEMP.	78°F
	2ND TEMP.	69°F
		-9°F
		30 min

Ang pagpapalamig mula sa Temperatura ng Kuwarta (RT) ay dapat makompleto sa loob ng 4 na oras o mas maikli.

$9^{\circ}\text{F} \div 30 \text{ minutes} = 0.3^{\circ}\text{F}$  Bawasan ang rate ng pagpapalamig kada minuto. Kung higit sa  $.15^{\circ}\text{F}$ , matutugunan ng pagpapalamig ang mga kinakailangan.

AMC 16.60.140 (3.501.14)