

Почему важно правильно охлаждать пищу



Меня зовут Карлос. Я работаю поваром в ресторане. Я готовлю бобы каждый день.



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

После приготовления бобов я ставлю их на противень и помещаю в камерный холодильник.



Каждый день я разогреваю бобы до того, как поместить их на мармит.

Однажды маленькая девочка по имени Эмили заказала бобы и тако.



В тот же день Эмили стало очень плохо, у нее была рвота и диарея. Ее пришлось отвезти в больницу.



ЗАКРЫТО

На следующий день мне позвонил управляющий и сказал не выходить на работу. Наш ресторан был закрыт управлением здравоохранения, поскольку заболели еще 34 человека.



Представитель управления здравоохранения заявил, что наши посетители заболели из-за бобов. Бобы в крытых, уложенных друг на друга глубоких противнях были охлаждены недостаточно быстро.



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.

