

正确冷藏食品的重要性

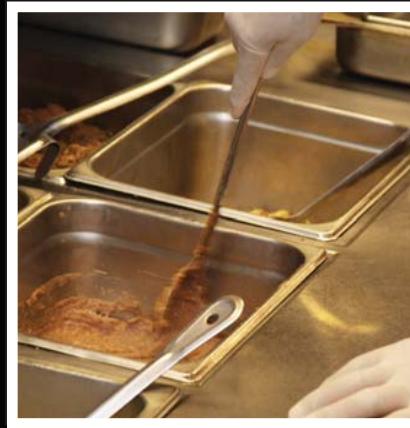


我叫卡洛斯。是一家餐厅的厨师。我每天都会烹煮豆泥。



24小时后，食物在带盖/深底锅中仍然保持在78°F (25.5°C)。

煮好豆泥以后，我会将其置于平底锅中再放进冰柜内。



每天，我都会把豆泥重新加热一遍，再放到蒸汽保温餐桌上。

一天，一名叫艾米丽的小姑娘点了豆泥和墨西哥玉米卷。



那天没过多久，艾米丽就呕吐不止，也发生腹泻。她不得不住进医院。



第二天，经理打电话告诉我不要来上班了。因为有超过34名顾客食物中毒，我们的餐厅被卫生部门勒令关门歇业。



卫生部门说是豆泥造成了顾客中毒。豆泥在加盖的深底锅中无法快速地充分冷却。



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。

