

63°C या उससे ऊपर

पूरी सर्विस के दौरान पका खाना गर्म रखें।

**पहले से गर्म करें।
खाना जाँचें।
नतीजा रिकॉर्ड करें।**



01 डालने से पहले पकाएँ या दोबारा गर्म करें

खाना तभी डालें जब वह पूरी तरह गर्म हो। बेन-मैरी में खाना न पकाएँ, न दोबारा गर्म करें।

02 सर्विस के दौरान निगरानी करें

तय अंतराल पर खाने में प्रोब लगाएँ। जहाँ ठीक हो, हिलाएँ। रीडिंग और कार्रवाई रिकॉर्ड करें।

03 कम रीडिंग पर कार्रवाई करें

सुपरवाइज़र को तुरंत बताएँ। लिखित टाइम-कंट्रोल कार्रवाई मानें और सिर्फ़ एक बार दोबारा गर्म करें।

अगर 63°C से नीचे का समय पता न हो या 2 घंटे से ज़्यादा हो, तो इस सावधान सुरक्षित विधि के तहत खाना फेंक दें। इस्तेमाल के बाद उपकरण साफ़ और कीटाणुरहित करें। अपने किचन की डिस्प्ले-टाइम नीति मानें।