

The 4 hour 2 hour guide for storing high risk foods

แนวทาง 4 ชั่วโมง 2 ชั่วโมง แสดงวิธีการจัดเก็บอาหารที่มีความเสี่ยงสูง

This guide only applies to high risk foods kept in the temperature danger zone (between 5°C - 63°C)

แนวทางนี้ใช้ได้สำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงสูงที่เก็บในอุณหภูมิโซนอันตราย

(ระหว่าง 5-63 องศาเซลเซียส)

Less than 2 hours

น้อยกว่า 2 ชั่วโมง

Use immediately

ใช้ในทันที

They may be put back in the refrigerator

อาจจะเก็บใส่ในตู้เย็น

Between 2 hours - 4 hours

ระหว่าง 2-4 ชั่วโมงน้อยกว่า

Use immediately

ใช้ในทันที

May not be put back in the refrigerator

ห้ามเก็บใส่ตู้เย็นอีก

Foods not used must be thrown away

อาหารที่ไม่ได้ใช้ จะต้องทิ้งไป

More than 4 hours

นานเกินกว่า 4 ชั่วโมง

All high risk foods must be thrown away

อาหารที่มีความเสี่ยงสูง ทุกอย่างต้องทิ้งไป



www.foodhygieneasia.com