

मिति: _____

प्रावधान

(facility): _____

_____ को लागि सार्वजनिक स्वास्थ्य नियन्त्रण प्रक्रियाको समय

1. _____ मेकानिकल फ्रिज/तापक्रम नियन्त्रणबाट हटाइन्छ - ती उत्पादनहरू जुन सुरुमा ४१ डिग्री फरेन्हाइट वा त्यो भन्दा कम अथवा १३५ डिग्री फरेन्हाइट वा त्यो भन्दा माथिको तापक्रममा राखेको हुन्छ।
2. फ्रिज/तापक्रम नियन्त्रणबाट हटाएको चार घण्टा भन्दा बढी हुन नदिनको लागि _____ मा फाल्न सकिने समय तोकिएको हुन्छ।
3. चार घण्टा भएपछि बाँकी रहेका _____ फालिन्छ।
4. कुनै सङ्केत नभएको भाँडा अथवा प्याकेजमा भएका _____ फालिदिनुपर्छ।
5. _____ तयारी गरिएका, पकाइएका अनि सार्वजनिक स्वास्थ्य नियन्त्रणको रूपमा प्रयोग गर्नुभन्दा पहिले फ्रिजमा राखिएको कुराहरू (जस्तै अण्डा रोल) छ भने निम्न चिस्याउने आवश्यकताहरू पछ्याउनु पर्छ।

दुई घण्टा भित्र १३५°F (५७°C) देखि ७०°F (२१°C)

दुई घण्टा भित्र ७०°F (२१°C) देखि ४१°F (५°C)

हस्ताक्षर: _____

नोट: सार्वजनिक स्वास्थ्य नियन्त्रणको रूपमा यो प्रणाली प्रयोग गरेबापत, मेकानिकल फ्रिज/तापक्रम नियन्त्रणबाट सरसामान निकालेपछि पुनः फ्रिज अथवा तापक्रम नियन्त्रणमा राख्न हुँदैन। त्यसलाई फाल्नुपर्छ।

दिनको अथवा सेवाको अन्त तीर कुनै पनि उत्पादन बाहिर निकाल्नु अघि यो कुरामा ध्यान दिनुहोस्।