

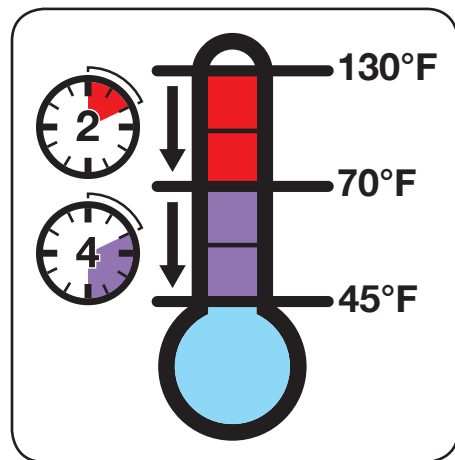
**适宜的冷却温度** 将有助于限制食物暴露在温度危险区域的时间, 从而防止微生物的生长。



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

烹饪或加热后, 安全起见需控制时间/温度的食品(TCS) **必须** 快速冷却:

- 2小时内从 130°F 到70°F
- 4小时内从 70°F到 45°F.



冷却日志样本

冷却									
		2小时内从130°F 到70°F				4小时内从70°F到 45°F			
日期	食物类别	开始时间	温度(°F)	结束时间	温度(°F)	开始时间	温度(°F)	结束时间	温度(°F)
06/09/2014	鸡肉	上午10:00	134°F	上午11:20	69°F	上午11:20	69°F	下午2:40	40.7°F
06/09/2014	炒饭	上午9:00	135°F	上午10:15	71°F	上午10:20	70°F	中午	41.2°F
06/09/2014	豆类	上午10:00	135°F	上午11:45	69°F	上午11:45	69°F	下午3:30	40.7°F

评论:

各类食物均使用冰浴快速冷却。一旦达到目标温度(45°F), 食物将会放入制冷装置内。

认可的冷却方法



快速冷却设备



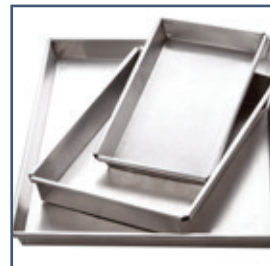
放入冰浴器中一直搅拌



加冰块



切成小份



使用浅金属容器

欲了解完整要求, 请参阅61 - 25。

## 快速冷却温度日志模板

助理人员:					经理:				
冷却									
		2小时内从130°F 到70°F				4小时内从70°F到 45°F			
日期	食物类别	开始时间	温度 (°F)	结束时间	温度 (°F)	开始时间	温度 (°F)	结束时间	温度 (°F)
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F

评论: