

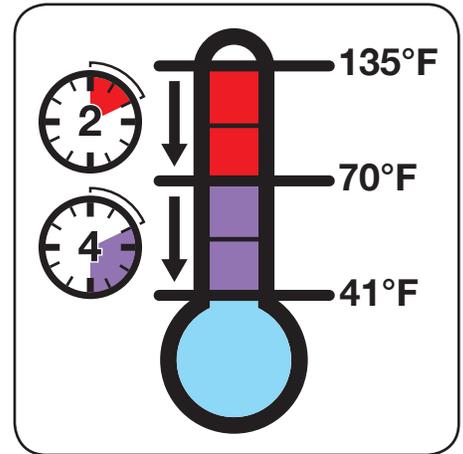
适宜的冷却温度 将有助于限制食物暴露在温度危险区域的时间, 从而防止微生物的生长。



www.scdhec.gov/food

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 135°F 到70°F
- 4小时内从 70°F到 41°F.



冷却日志样本

冷却									
		2小时内从135°F 到70°F				4小时内从70°F到 41°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	136°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	39.2°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(41°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。

