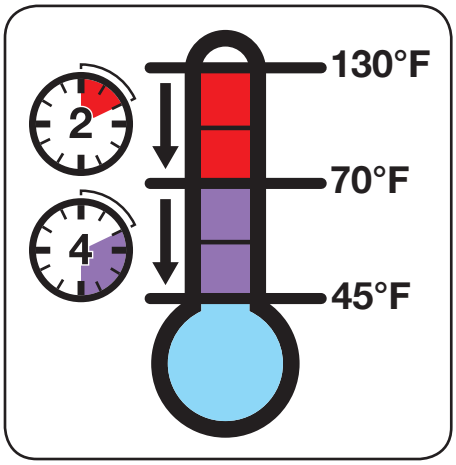
适宜的冷却温度 将有助于限制食物暴露在温度危险区域的时间，从而防止微生物的生长。

DHEC
PROMOTE PROTECT PROSPER

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e	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。

EXAMPLE

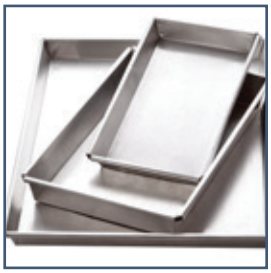
认可的冷却方法

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

评论: