

# 适当的冷却温度

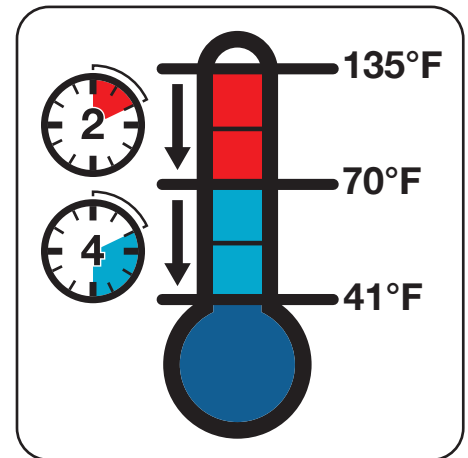
将通过帮助缩短食品暴露在危险温度区的时间来防止微生物生长。



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

在烹煮或加热后, 安全 (TCS) 食品需要采取的时间/温度控制措施**必须**是快速冷却:

- 从 **135°F** 到 **70°F**, 不超过 **2 小时**, 以及
- 从 **70°F** 到 **41°F**, 不超过 **4 小时**。



冷却日志示例

日期	食品项目	从 135°F 到 70°F, 不超过 2 小时				从 70°F 到 41°F, 不超过 4 小时			
		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)
06/09/2019	鸡肉	上午 10:00	136°F	上午 10:20	69°F	上午 10:20	69°F	下午 2:40	40.7°F
06/09/2019	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
06/09/2019	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

备注: 通过冰浴法, 快速冷却食品。在达到目标温度 (41°F) 后, 将食品放入冷藏室内。

如需了解完整要求, 请参阅法规 61-25。

## 批准的冷却方法



使用快速冷却设备



将食品放入冰水中, 然后持续搅动



加冰



切成小块



使用浅口金属容器

## 快速冷却温度日志模板

助理:					经理:				
冷却									
		从 135°F 到 70°F, 不超过 2 小时				从 70°F 到 41°F, 不超过 4 小时			
日期	食品项目	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
			°F		°F		°F		°F
			°F		°F		°F		°F

**备注:**