|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **冷卻食品**   * 冷卻時間開始于華氏135°。食品可以被放置在室溫下，直到其下降到華氏 135°。 * 用2個小時，從華氏135°冷卻到華氏70°，然後在4小時內從華氏70°再冷卻到華氏41°。 * 如果2個小時後溫度仍超過華氏70°， **再加熱至華氏165°並重新開始。** * 加熱只能做一次。 * 一旦降到華氏70°，再在4小時內降溫至華氏41°。 * 一旦降到華氏41°，該產品便可以被封蓋，貼上標籤，注明日期，並被存放在冰箱裏。 * 總的冷卻時間不能超過6小時，否則，**食品必須被丟棄掉。** | | | | | | | 加快冷卻過程的一些訣竅   * 用冰浴的方法，將食物裝進一個較小的盆內放置於一個用一半冰和一半水來填滿一個較大的盆內，不斷地攪拌。 * 用冰匙頻繁攪拌。 * 把冰作為成分的一部分添加進去。 * 將盆放置於冰箱內最冷之處，鬆弛地蓋上或者不加蓋。 * 把較大量的食品分成較小的份額 * 把較厚的食品刮成薄層，放進冰箱冷藏。 * 最好使用金屬盆，因為它們冷卻食品的速度比塑料容器要快。 | | | | | | | |
| **日期** | **食物** | **開始時間**  **和**  **溫度** | **1小時後** | **2小時後** | **華氏135˚至華氏70˚**  **在2個小時內？** | **3小時後** | | **4小時後** | **5小時後** | **6小時後** | **華氏70˚至華氏41˚**  **在4個小時？** | **糾正措施？** | **員工** | **經理已驗證** |
| **例如：**  **1/1/10** | 燉牛肉 | 上午8點  華氏135˚ | 上午9點  華氏100˚ | 上午10點  華氏70˚ | 如果是，請繼續  如果不是，重新加熱 | 上午11點  華氏60˚ | | 中午12點  華氏50° | 下午1點  華氏45° | 下午2點  華氏38° | **是**  封蓋，標 籤，日期 | 無 | 張三 | 李四 |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |