

冷却時間/温度管理が必要な食品（TCS食品） - 常温ログ

TCS食品は、常温から調理されたものを4時間以内に41° F (5° C) まで冷却する必要があります。

TCS食品		例: ツナサラダ						
日付		2021年6月21日						
スタート	温度	58° F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	時間	午後12:00	:	:	:	:	:	:
1時間後	温度	52° F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	時間	午後1:02	:	:	:	:	:	:
2時間後	温度	47° F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	時間	午後2:05	:	:	:	:	:	:
3時間後	温度	43° F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	時間	午後3:10	:	:	:	:	:	:
4時間後	温度	39° F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	時間	午後3:52	:	:	:	:	:	:
是正措置（該当する場合）		該当なし						
責任者確認		AB						