

เวลาทำให้อาหารเย็นลง/การควบคุมอุณหภูมิสำหรับอาหารเพื่อความปลอดภัย (TCS) - บันทึกอุณหภูมิแวดล้อม (ห้อง)

อาหาร TCS ที่เตรียมจากอุณหภูมิห้องจะต้องเย็นลงเหลือ 41°F ภายใน 4 ชั่วโมง

ผลิตภัณฑ์ อาหาร TCS		ตัวอย่าง: สลัดทูน่า						
วันที่		6/21/2021						
เริ่ม	อุณหภูมิ	58°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	เวลา	12.00 น.	:	:	:	:	:	:
หลัง 1 ชั่วโมง	อุณหภูมิ	52°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	เวลา	13:02 น.	:	:	:	:	:	:
หลัง 2 ชั่วโมง	อุณหภูมิ	47°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	เวลา	14:05 น.	:	:	:	:	:	:
หลัง 3 ชั่วโมง	อุณหภูมิ	43°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	เวลา	15:10 น.	:	:	:	:	:	:
หลัง 4 ชั่วโมง	อุณหภูมิ	39°F	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	เวลา	15:52 น.	:	:	:	:	:	:
การดำเนินการแก้ไข (ถ้ามี)		N/A						
การยืนยันของผู้รับผิดชอบ		AB						