

食品冷却温度ログ

食品冷却

- 冷却時間は食品が135° Fに達した時点から始まります。食品は、135° Fまで下がるまで室温に置いておくことができます。
- 135° Fから70° Fまで2時間以内に冷却します。
 - **是正措置:** もし食品が2時間で70° Fを超えた場合、**165° Fまで再加熱して再スタートするか、廃棄します。**再加熱は1回のみ可能です。2時間以上経過している場合は、食品を廃棄しなければなりません。
- 2時間以内に70° F以下になった場合、合計6時間以内に41° Fまで冷却を続けます。
 - **是正措置:** 合計冷却時間が6時間を超えた場合は、食品を廃棄しなければなりません。
- 41° Fに達したら、覆い、ラベルを付けて、日付を記入し、冷蔵庫に保存する準備が整います。

冷却プロセスを早めるためのヒント

- 頻繁にかき混ぜ、冷却中はゆるく覆うか、食材をあけておきます。
- 氷水を使った方法を利用し、食品の入った鍋を氷と水の混合物で満たされた大きな容器やシンク内に置き、両方を頻繁にかき混ぜます。
- アイスパドルを使用し、頻繁にかき混ぜます。
- 食品に氷を材料として追加します。
- 冷蔵庫の上段またはクーリングラックに食品を置き、空気が流れるように鍋を分けます。
- 大量の食品を小さな部分に分けます。
- 厚い食品を薄い層に広げるか、シートパンに敷きます。
- 金属製の鍋は食品をより早く冷却でき、プラスチックよりも優れています。

日付	食品	開始時間 & 温度	第1時間	第2時間	2時間以内に 70°F以下?	第3時間	第4時間	第5時間	第6時間	6時間以内に 41°F以下?	是正措置 ?	記録者	PICレビュー
例: 1/1/19	ビーフシチュー	午前8時 135° F	午前9時 109° F	午前10時 67° F	はい: 続行 いいえ: 再加熱	午前11時 56° F	正午 50° F	午後1時 44° F	午後2時 38° F	はい: ラベル付け いいえ: 廃棄	再加熱または廃棄	AB	CD