식품 냉각 온도 기록지

식품 냉각

- 식품 온도가 135° F에 도달하면 냉각 시간이 시작됩니다. 135° F로 떨어질 때까지 식품을 실온에 두어도 괜찮습니다.
- 2시간 이내에 135° F에서 70° F로 냉각합니다.
  - 시정 조치: 2시간 후 식품 온도가 70° F를 초과하면 **165° F로 재가열하고 처음부터 다시 시작하거나 폐기합니다**. 재가열은 **한 번**만 할 수 있습니다. 2시간이 넘으면 식품을 **반드시** 폐기해야 합니다.
- 2시간 안에 70° F 이하로 떨어지면, 6시간 안에 41° F로 계속 냉각합니다.
  - 시정 조치: 총 냉각 시간이 6시간이 넘으면 식품을 **반드시** 폐기해야 합니다.
- 41° F에 도달하면, 덮개를 씌우고 라벨을 붙인 다음 날짜를 적으면 냉장고에 보관할 준비가 됩니다.

냉각 속도를 높이는 방법

- 식품을 자주 저어주고, 냉각할 때는 덮개를 느슨하게 덮거나 아예 덮지 않은 상태로 유지합니다.
- 식품이 담긴 팬을 얼음과 물을 섞어 채운 큰 용기나 싱크대에 넣고 자주 저어주는 빙점조 방식을 사용합니다.
- 얼음 패들을 사용하여 자주 저어줍니다.
- 얼음을 재료로 추가합니다.
- 식품을 냉장고 맨 위 선반이나 쿨링랙에 놓습니다. 식품 주변으로 공기가 흐르지 않도록 팬을 분리합니다.
- 식품이 많으면 소량으로 나누어 담습니다.
- 두꺼운 식품은 얇게 펴거나 시트 팬에 올립니다.
- 금속 팬을 사용하면 식품을 더 빠르게 식힐 수 있고, 플라스틱보다 효과가 더 좋습니다.

날짜	식품	시작 시각 및 온도	1시간	2시간	2시간 안에 온도가 70°F 이하로 떨어졌나요?	3시간	4시간	5시간	6시간	6시간 안에 온도가 41°F 이하로 떨어졌나요?	시정 조치	작성자	책임자(PIC) 검토
예: 19/1/1	소고기 스튜	오전 8시 135°F	오전 9시 109°F	오전 10시 67°F	**예:** 계속 진행 **아니요:** 재가열	오전 11시 56°F	오후 12시 50° F	오후 1시 44° F	오후 2시 38° F	**예:** 라벨 부착 **아니요:** 폐기	재가열 또는 폐기	AB	CD

Southern Nevada Health District
280 S. DECATUR BLVD. • LAS VEGAS, NV 89107 • (702) 759-1110 • WWW.SNHD.INFO