Thời gian Làm nguội/ Thực phẩm cần Kiểm soát Nhiệt độ để Đảm bảo An toàn (TCS) – Nhật ký Nhiệt độ Môi trường (Phòng)

Thực phẩm TCS được chế biến từ nhiệt độ phòng phải được làm nguội xuống 41°F (khoảng 5°C) trong vòng 4 tiếng .

SẢN PHẨM THỰC PHẨM TCS		VÍ DỤ: Salad cá ngừ						
Ngày		21/6/2021						
Start	Nhiệt độ	**58°F**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**
	Thời gian	**12:00pm**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**
Sau **1** Giờ	Nhiệt độ	**52°F**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**
	Thời gian	**1:02pm**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**
Sau **2** Giờ	Nhiệt độ	**47°F**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**
	Thời gian	**2:05pm**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**
Sau **3** Giờ	Nhiệt độ	**43°F**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**
	Thời gian	**3:10pm**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**
Sau **4** Giờ	Nhiệt độ	**39°F**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**	**ºF**
	Thời gian	**3:52pm**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**	**:**
Hành động Khắc phục (nếu có)		**N/A**						
Xác nhận của Người phụ trách (PIC)		**AB**						

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