

食物降温记录表

食物降温/散热

- 降温开始时间从食物测出华氏 135 度(摄氏 57 度)时开始计算。食物可放置在常温中，直至降至华氏 135 度开始步骤。
- 在 2 小时之内从华氏 135 度(摄氏 57 度)降至华氏 70 度(摄氏 21 度)。
 - 纠正措施： 如果到了 2 小时但食物温度仍高于华氏 70 度，**请再次加热至华氏 165 度(摄氏 74 度)，再从第一步重新开始或是扔掉。**再加热的方法只可以用一次。如果已超过 2 小时了但食物还没有达到温度就**必须**丢弃。
- 如果 2 小时以内达到华氏 70 度(摄氏 21 度)，请继续在余下的 4 小时（总需时 6 小时）之内继续冷却至华氏 41 度(摄氏 5 度)。
 - 纠正措施： 如果冷却总共需时超过 6 小时，食物必须扔掉。
- 达到华氏 41 度(摄氏 5 度)后，即可以加盖、贴上标签、标注日期、并存放入冰箱中。

加快降温过程的小贴士

- 降温期间不停搅拌食物，食物可以虚掩锅盖或不用覆盖。
- 使用冰浴法，将一盘食物放在装满冰和水的大容器或水槽中不断搅拌。
- 使用装冰的浆频繁搅拌。
- 加入冰块作为其中的成分。
- 将食物放在冰箱的上层或冷却架上。分开不同的容器让空气流通。
- 将大份的食物分成小份。
- 将食物摊成薄层或放在烤盘上。
- 金属材质的平底锅比塑胶材质的更能使食物快速冷却。

日期	食品	开始时间与温度	第 1 个小时	第 2 个小时	2 小时内是否在 70° F (21° C) 或以下?	第 3 小时	第 4 小时	第 5 小时	第 6 小时	6 小时内是否 41°F (5°C) 或更低温度?	纠正措施	记录人	负责人审核
例: 2019-01-01	炖牛肉	上午 8 点 135 华氏度	上午 9 点 109 华氏度	上午 10 点 67 华氏度	是: 继续 否: 再加热	上午 11 点 56 华氏度	中午 12 点 50 华氏度	下午 1 点 44 华氏度	下午 2 点 38 华氏度	是: 加标签 否: 丢弃	再加热或 丢弃	AB	CD