

适当的冷却温度

法规 61-25：食品零售机构

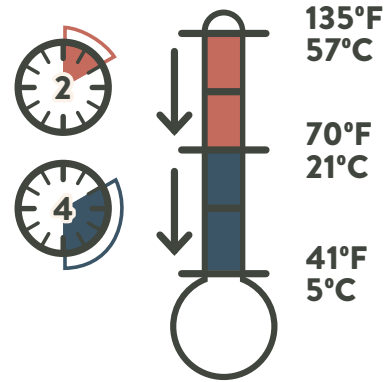


South Carolina
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE

将通过帮助缩短食品暴露在危险温度区的时间来防止微生物生长。

在烹煮或加热后，安全（TCS）食品需要采取的时间/温度控制措施必须是快速冷却：

- 从 135°F 到 70°F，不超过 2 小时，以及
- 从 70°F 到 41°F，不超过 4 小时。



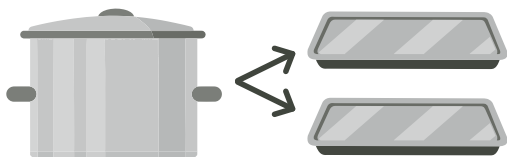
冷却日志示例

		从 135°F 到 70°F，不超过 2 小时				从 70°F 到 41°F，不超过 4 小时			
日期	食品项目	开始时间	温度 (°F)	结束时间	温度 (°F)	开始时间	温度 (°F)	结束时间	温度 (°F)
07/01/2024	鸡肉	上午 10:00	136°F	上午 11:20	69°F	上午 11:20	69°F	下午 2:40	40.7°F
07/01/2024	炒饭	上午 9	135°F	上午 10:15	71°F	上午 10:15	70°F	中午	39.2°F
07/01/2024	豆类	上午 10:00	135°F	上午 11:45	69°F	上午 11:45	69°F	下午 3:30	40.7°F

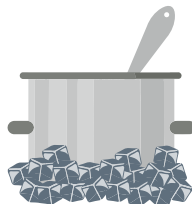
备注：

通过冰浴法，快速冷却食品。在达到目标温度（41°F）后，将食品放入冷藏室内。

批准的冷却方法



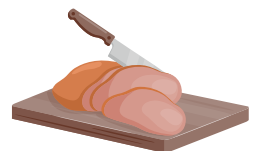
将大型容器中的食品分装至浅盘中



将食品放入冰水中，然后持续搅动



使用冷却搅拌棒
或将冰块作为食材加入



将食品分成小份

如需了解完整要求，请参阅法规 61-25。

