

冷卻溫度日誌

法規規定

預製食品：4 小時內冷卻至 41°F。

熟食：2 小時內從 135°F 冷卻至 70°F，然後在 4 小時內從 70°F 冷卻至 41°F

日期：2001 年 1 月 1 日		
食品： Chicken Surprise		
時間	溫度	名稱
上午 6 時	175	CS
上午 7 時	145	CS
上午 8 時	120	JM
上午 9 時	65	CS
上午 10 時	60	JM
上午 11 時	47	CS
中午	39	JM

日期：		
食品：		
時間	溫度	名稱

採取的糾正行動：_____

糾正行動：若是食物在 2 個小時內沒有達到 70°F，則必須丟棄或者再加熱到 165°F 然後再進行冷卻。

冷卻溫度日誌

法規規定

預製食品：4 小時內冷卻至 41°F。

熟食：2 小時內從 135°F 冷卻至 70°F，然後在 4 小時內從 70°F 冷卻至 41°F

日期：		
食品：		
時間	溫度	名稱

日期：		
食品：		
時間	溫度	名稱

採取的糾正行動：_____

糾正行動：若是食物在 2 個小時內沒有達到 70°F，則必須丟棄或者再加熱到 165°F 然後再進行冷卻。