

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。



