

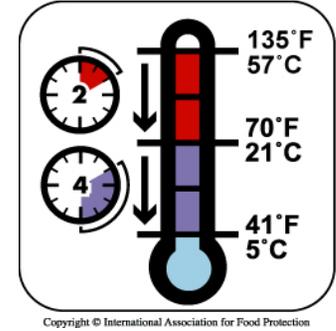
# 冷却日志

## 冷却热食：

- 在两小时内从 135° F 冷却到 70° F
- 在总共 6 小时内达到 41° F

## 冷却由室温或冷配料制做的食物：

- 在 4 小时内达到 41° F



说明采取的任何纠正措施：

食物名称						说明采取的任何纠正措施：	
日期							
开始时间 <small>(热食最开始的温度为 135° F。)</small>							
1 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
2 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
热食必须在 2 小时内低于 70° F。如果没有，则快速再加热到 165° F，然后开始冷却过程，或者将食物丢弃。							
3 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
4 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
由室温或冷配料制做的食物在 4 小时后必须 ≤ 41° F。如果没有，则必须将食物丢弃。							
5 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
6 小时后	温度	° F	° F	° F	° F		
	时间						
热食必须在 6 小时后 ≤ 41° F。如果没有，则必须将食物丢弃。							