



冷却

安全时间与温度控制

用以下方法冷却 TCS 食品：

- ✿ 在 2 小时内从 **135°F** 降至 **70°F**； 以及
- ✿ 在共计 6 小时内从 **135°F** 降至 **41°F** 或更低。

浅盘 | 放在冰箱最上面的食物架上，无需盖上盖子
将食物容器放入冰浴 | 用冷却棒搅拌
加入冰块作为配料

由Tulsa卫生局食品保护服务部提供
tulsa-health.org | 918.595.4300

THD
TULSA HEALTH
Department