



食品安全情况说明书

食品冷却温度记录

《堪萨斯食品法》要求所有熟食如不立即供应，应尽快冷却以防止细菌滋生。为了确保顺利使用两阶段方法冷却食物，必须满足以下条件：

阶段 1: 在 2 小时内从 135°F 到 70°F；

阶段 2: 在接下来的 4 小时从 70°F 到 41°F。

以下图表是用来记录根据两阶段方法来冷却食物的。

食物 1		食物 2		食物 3	
时间	温度	时间	温度	时间	温度