

煮熟的有潜在危险的食物需要快速从温度危险区域拿走，以抑制导致食源性疾病的微生物的生长。如果不使用单级冷却工艺，则需要两段式冷却。其步骤是：

1. 两小时内从 135°F 降到 70°F; 或
2. 四小时内从 70°F 降到 41°F。

如果在正常室温下准备食物材料，像金枪鱼沙拉，单级冷却工艺可在四小时内将食物冷却至 41° F。许多食物需要一些操作来快速冷却。可行的方法包括：

- 把食物放在浅锅里。
- 将食物分成更小或更薄的部分(厚食物需 2 英寸深度，稀液需 4 英寸深度)
- 将大块肉切成不超过四英寸或四磅的小块。
- 在食物冷却过程中将其进行搅拌。
- 用冰浆或其他设备搅拌食物。
- 将冰作为原料直接添加到食物中。
- 使用快速冷冻制冷设备。
- 将食物放在容器中。（如制冷设备中的金属容器，可以使其快速冷却）
- 将食物放置在冰浴器中。

**\*提醒:** 在任何情况下，食物都不应该放在柜台上冷却。