





潜在危险食品的总共冷藏时间不能超过6个小时





潜在危险食品必须在2个小时内冷藏于135°F到70°F温度之间，然后在剩余的四小时内冷藏于70°F to 41°F温度之间。

 在2个小时内和在6个小时内分别检查潜在危险食品的温度

 如果在2个小时之前加热，潜在危险食品可以加热到165°F

















 2个小时之后，潜在危险食品还没有降温到70°F的话，那么食品必须扔掉，避免

 如果温度在6小时内没有降低到41°F或者以下，潜在危险食物必须要全部扔掉，避免食品

时间	食品	降到135°F之前的温度记录 ↓	食品温度到135°F的时间 	两个小时内温度 135°F - 70°F		正确的加热 	4个小时内温度在70°F - 41°F 之间				扔掉食物 	姓名首字母	鉴证时间
				1个小时 	2个小时 		3个小时 	4个小时 	5个小时 	6个小时 			
1-Jun	米饭	192°, 165°, 147°	time: 2:10 temp: 135°	3:10 84°	4:10 69°	不需要	5:11 55°	6:11 47°	7:11 43°	8:10 40°	不需要	L.P.	S.N. 16月1日
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										

降温方法: 食品包好放在冰水里 把冰棍放在食品里 铁容器 食品放在较浅的盘子里 在食品里面加冰

冷藏记录

时间	食品	降到135°F之前的温度记录 ↓	食品温度到135°F的时间 	两个小时内温度 135°F - 70°F		正确的加热 	4个小时内温度在70°F - 41°F 之间				扔掉食物 	姓名首字母	鉴证时间
				1个小时 	2个小时 		3个小时 	4个小时 	5个小时 	6个小时 			
1-Jun	米饭	192°, 165°, 147°	time: 2:10 temp: 135°	3:10 84°	4:10 69°	不需要	5:11 55°	6:11 47°	7:11 43°	8:10 40°	不需要	L.P.	S.N. 16月1日
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										
			 135°										

降温方法: 食品包好放在冰水里 把冰棍放在食品里 铁容器 食品放在较浅的盘子里 在食品里面加冰