

二区冷却与室温冷却 (RT)

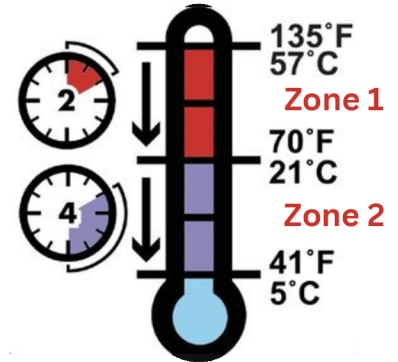
正确的冷却对控制食品中微生物的生长至关重要。不当冷却的食品会增加食品中芽孢形成菌和毒素产生菌的数量。

时间和温度控制安全食品 (TCS) 必须在总共6小时内完全冷却。

一旦食品达到 **135°F**，必须在**2小时**内冷却至**70°F** (**区域1**)。

然后，食品需要在额外的**4小时**内冷却至**41°F** (**区域2**)。

在冷却过程中检查温度，并使用准确的温度计，以控制芽孢形成菌和毒素产生微生物的生长是必要的。



二区冷却的计算公式:

区域1计算公式:

135°F - 70°F = 65°F
65°F ÷ 120 minutes (2hrs) = **.54°F/min (基本费率)**

食品		TEMPERATURE	时间
Eggplant and Chicken Lasagna	1ST 食品.	185°F	3:45PM
	2ND 食品.	167°F	4:15PM
		-18°F	30 min

18°F ÷ 30 minutes = 0.60°F 每分钟温度下降率。如果超过 0.54°F，冷却将符合要求。

区域2计算公式:

70°F - 41°F = 29°F
29°F ÷ 240 mins (4hrs) = **.12°F/min (基本费率)**

食品		食品	时间
Eggplant and Chicken Lasagna	1ST 食品.	113°F	5:45PM
	2ND 食品.	99°F	6:15PM
		-14°F	30 min

14°F ÷ 30 minutes = 0.46°F 每分钟温度下降率。如果超过 0.12°F，冷却将符合要求。

纠正措施

如果食品符合以下条件，可以将其加热至 **165°F**，并使用不同的冷却方法重新开始冷却过程:

在**2小时**内冷却至 **70°F**或以下; 并且

在**6小时**内冷却至 **41°F**或以下

如果食品是以下情况，请立即丢弃:

- 超过**70°F**且冷却过程超过**2小时**。且冷却过程超过2小时
- 超过**41°F**且冷却过程超过**6小时**。
- *从室温冷却时超过**41°F**超过**4小时**。

从室温 (RT) 冷却的计算公式:

78°F (RT) - 41°F = 37°F
37°F ÷ 240 mins (4hrs) = **.15°F/min (基本费率)**

食品		食品	时间
Mediterranean Tuna Salad	1ST 食品.	78°F	9:45AM
	2ND 食品.	69°F	10:15AM
		-9°F	30 min

*从室温 (RT) 冷却必须在**4小时**内完成。

9°F ÷ 30 minutes = 0.3°F 每分钟温度下降率。如果超过 0.15°F，冷却将符合要求。

AMC 16.60.140 (3.501.14)