

食物冷却

Cooling food

日期 Date	食物 Food	冷却开始时间 (当食物温度为 60°C 时) Cooling start time (when food temp is 60°C)		2 小时内的 时间 Time within 2 hrs	温度 Temp	2 小时内是否降到 21°C 或以下? (“是”——继续 冷却) ≤21°C within 2 hrs? (Yes — continue cooling)	时间 Time	温度 Temp	时间 Time	温度 Temp	4 小时内是否降 到 5°C 或以下? (自冷却开始的 6 小时内) 5°C or below within 4 hrs? (6 hrs after start)	纠正措施/备注 Corrective action/ note
例: 2023 年 4 月 21 Example: 21/04/23	菠菜芝士派 Spinach and cheese pies	上午 11:00 11 am	60°C 60°C	下午 1:00 1 pm	20°C 20°C	是 Yes	下午 3:00 3 pm	17°C 17°C	下午 5:00 5 pm	3.8°C 3.8°C	是 Yes	

- ▶ 潜在危害性食物必须在2小时内从60°C冷却至21°C，然后在接下来的4小时内从21°C冷却至5°C。
- ▶ Potentially hazardous food must be cooled from 60°C to 21°C within 2 hours, then cooled from 21°C to 5°C within the next 4 hours.
- ▶ 有一些令食物迅速降温的技巧，例如将大块的食物分为小份、使用速冻机、使用冰水浴。
- ▶ Some tips to rapidly cool food include dividing big batches into smaller portions, using blast chillers, and using ice water baths.

