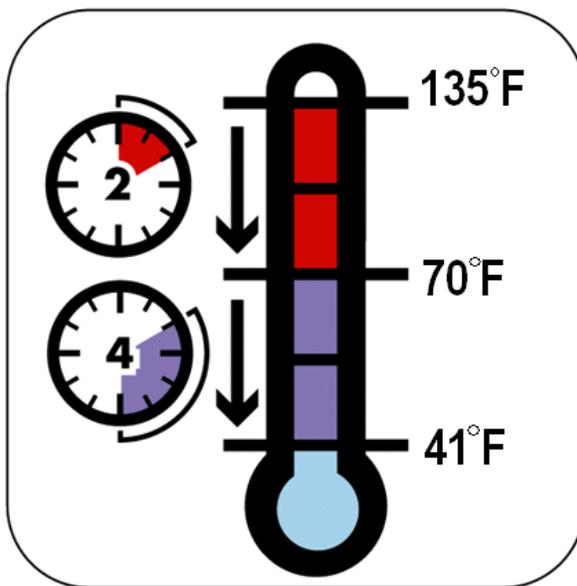




冷却程序

为了降低微生物生长导致食源性疾病的风险，应在以下参数范围内快速冷却安全性受时间/温度限制（time/temperature controlled for safety, TCS）的食品：



Copyright © International Association for Food Protection

- 2 小时内从 135° F 冷却至 70° F
- 在之后的 4 小时内从 70° F 冷却至 41° F 或更低

快速冷却的方法包括：

- 将食物放在浅锅中
- 将食物分成更小、更薄的部分（将较厚的食物分为厚度为 2 英寸的小块）
- 将较大的肉块切成不超过 4 英寸或 4 磅的肉碎
- 冷却时搅拌食物
- 使用冰浆或其他设备搅拌食物
- 直接在产品中加入冰块作为配料
- 使用快速冷冻法，如冰棒
- 将食物放在冰浴中
- 将食物放在有助于快速冷却的容器中（例如，冷藏的金属容器）

