

냉각 일지

잠재적으로 해로운 음식 (PHF) 을 냉각하는 총 시간은 6 시간을 초과하지 않는다.

140 °F 에서 70 °F로 2 시간 이내에 냉각되어야 하며, 70 °F에서 41 °F로 4 시간 이내에 유지보관 되어야 한다..

!
PHF 온도를 최대 2시간 이전과 최대 6시간 이전에 확인

🔥
재가열이 2시간 전에 되었을 경우에만, PHF를 165°F 까지 재가열할 수 있음

♻️
PHF는 포자 형성 세균으로 인한 식중독 방지를 위해 70°F 까지 냉각되지 않은 PHF는 2 시간 후에 반드시 폐기할 것

♻️
6 시간 이내에 41°F 이하로 냉각되지 않은 PHF는 식중독 방지를 위해

시간	음식	140 °F 전 냉각 온도 ↓	시간 음식	2 시간 이내 140°F - 70°F		시정-재가열 🔥	4 시간 이내 70°F - 41°F				시정- 폐기 ♻️	이니셜	확인자 / 날짜
				1 시간 🧊	2시간은 70°F 혹은 그 이하가 되어야함.		3 시간 🧊	4시간 🧊	5 시간 🧊	6시간 41°F 혹은 그 이하가			
1-Jun	RICE	192°, 147°	시간: 2:10 온도: 140°	3:10 84°	4:10 62°	필요 없음	5:10 55°	6:10 47°	7:10 43°	8:10 39°	필요 없음	L.P.	S.N. 1Jun
			시간: 온도 140°										
			시간: 온도 140°										
			시간: 온도 140°										
			시간: 온도 140°										

냉각 방법: **아이스 배쓰** **아이스 완드** **금속 용기** **얇은 팬에 담은 음식** **음식에 얼음 추가**



www.minneapolis.gov/foodsafety

For reasonable accommodations or alternative formats please call 311 at 612-673-3000.
People who are deaf or hard of hearing can use a relay service to call 311 at 612-673-3000.
TTY users can call 612-673-2157 or 612-673-2626. Para asistencia 612-673-2700, Yog xav tau kev pab, hu 612-673-2800, Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

냉각 로그 (페이지 2)

				140°F - 70°F 2 시간 이내				70°F - 41°F 4 시간 이내						
날 짜	음식	140 °F 까지 냉각 온도 ↓	140 °F 음식 시간 🕒	1 Hour 🧊	2 Hour !	시정 - 재가열 🔥	3 시간 🧊	4 시간 🧊	5 시간 🧊	6 시간 !	시정 - 폐기 🗑️	이니셜	인증자 / 날짜	
1-Jun	밥	192°, 147°	시간:2:10 온도 140°	3:10 84°	4:10 62°	필요 없음	5:10 55°	6:10 47°	7:10 43°	8:10 39°	필요 없음	L.P.	S.N. 1Jun	
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											
			시간: 온도 140°											

냉각 방법: 아이스 배쓰 아이스 완드 금속 용기 얇은 팬에 담은 음식 음식에 얼음 추가