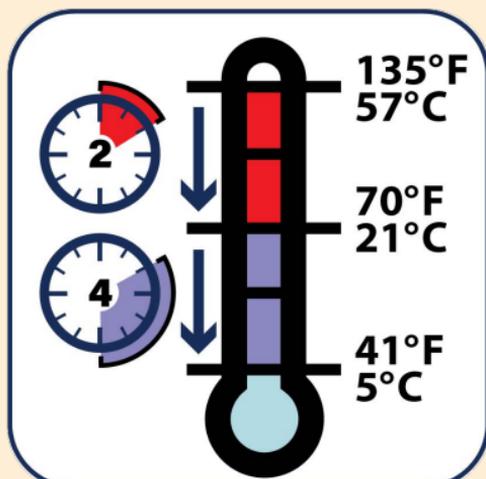




您的食品 必须冷却!

适当的冷却方法可预防细菌滋生并
保证您的顾客的安全。

预制食品必须在2小时内从135°F冷却到70°F; 之后在4小时内从70°F冷却至41°F, 总计冷却时间约为6小时。使用下列方法帮助您的食品尽快冷却。



©International Association for Food Protection



冰浸

将食品放入金属容器, 然后倒入冰水混合物, 至少刚好淹没食品。经常搅拌食品以确保其均匀冷却。如果需要, 更换或添加冰块以保持容器内食品的浸没情况。冰浸可与冰柱联合使用, 效果良好。



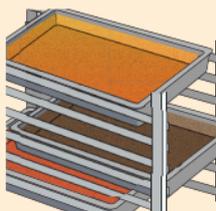
冰柱

提前将冰柱装满水并冰冻, 或者将其注满冰水以供立即使用。将冰柱插入食品前确保进行清洁和消毒。定时搅拌以确保均匀冷却。按需更换冰柱或重新注入冰水。冰柱可与冰浸联合使用, 效果良好。



冰作为一种原料

冰不一定仅仅是冰冻的水! 在烹饪结束时添加冰冻的原材料、蔬菜或其他原料, 以帮助您的食品尽快冷却而无需加水。这个方法可以轻松让您的食品在几分钟内从135°F冷却至70°F或以下, 以便您将其放入冰箱, 使其在6小时的时间内从70°F冷却至41°F。



将食物延展成薄层

将食品在托盘或浅口金属平底锅中延展开, 不加盖放入冰箱直至冷却。保持平底锅之间的距离, 以便冷气接触食物和散热。定时搅拌食品以确保其均匀冷却。先通过上述某一种方法预冷却食品, 有助于确保您的冰箱不超负荷工作。



切分大块烘烤食品

大块烘烤食品内部温度很高且冷却缓慢。将大块烘烤食品切分成4磅或以下的小块, 以帮助其快速冷却。不加盖放入冰箱直至冷却。

ACHD资源库

请访问alleghenycounty.us/food-safety-library
查找多种语言的冷却图表及其他有用资源。



我的食物没有冷却。 我该怎么办？



如果您的食物冷却不够快速，提前制定策略计划可以帮助您应对。获取冷却图表及其他资源，请访问 alleghenycounty.us/food-safety-library。

情况#1: 进入冷却程序1.5小时后，食品温度高于90°F

纠正措施: 增加额外冷却策略，例如将食物延展开以降低厚度或者冰浸食品。

情况#2: 进入冷却程序2小时后，食品温度高于70°F

纠正措施: 重新加热食物至165°F，然后重新开始冷却程序。为避免再次遇到同样的问题，增加额外的冷却策略，例如冰浸预冷及/或将食物延展开以降低厚度。

情况#3: 进入冷却程序5小时后，食品温度高于50°F

纠正措施: 增加额外冷却策略，例如将食品延展开以降低厚度或者冰浸食品。

情况#4: 进入冷却程序6小时后，食品温度高于41°F

纠正措施: 很遗憾，该食品必须丢弃。在冷却过程早期监测温度并采取应对措施可以帮助您节省食品。

食品安全培训

ACHD提供食品安全认证课程。获取更多信息，请访问bit.ly/ACHDFoodCertification。



ACHD食品安全计划

2121 Noblestown Rd., Suite 210
Pittsburgh, PA 15205
(412) 578-8044

foodsafety@alleghenycounty.us