

食品冷却记录

在 2 小时内将食品从 135°F 冷却至 70°F，并在接下来的 4 小时内从 70°F 冷却至 41°F 或以下

日期	检查人	食品	冷却方法	最终烹饪温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	时间 温度	纠正措施
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	

