冷藏记录

潜在危险食品的总共冷藏时间不能超过6个小时

潜在危险食品必须在2个小时内冷藏于**140 °F**到 **70 °F**温度之间，然后在剩余的四小时内冷藏于 **70 °F to 41 °F**温度之间。

在**2**个小时内和在**6**个小时内分别检查潜在危险食品的温

如果在**2**个小时之前加热，潜在危险食品可以加热到

2个小时之后，潜在危险食品还没有降温到**70°F** 的话，那么食品必须扔掉，避免

如果温度在**6**小时内没有降低到**41°F**或者以下，潜在危险食物必须要全部扔掉，避免食品

时间	食品	降到140°F之前的温度记录	食品温度到140°F的时间	两个小时内温度 140°F - 70°F 1个小时	2个小时	正确的加热	4个小时内温度在70°F - 41°F 之间 3个小时	4个小时	5个小时	6个小时	扔掉食物	姓名首字母	鉴证时间
1-Jun	米饭	192°, 164°, 147°	2:11 ____140°	3:11 ____84°	4:10 ____62°	不需要	5:11 ____55°	6:11 ____47°	7:11 ____43°	8:10 ____39°	不需要	L.P.	S.N. /6月1日
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										
			140°										

降温方法: 食品包好放在冰水里 把冰棍放在食品里 铁容器 食品放在较浅的盘子里 在食品里面加冰

Minneapolis
Health Department

www.minneapolismn.gov/foodsafety

需要合理的安排或者其他的表格形式，请拨打市环卫部门电话612-673-2301，或者写邮件到 health@minneapolismn.gov. 对于耳聋，或者听力有障碍的人，请拨打 612-673-3000. 听力障碍或者交流障碍的人群可以拨打612-673-2157 或者 612-673-2626.