

# 冷却潜在的危險食品

Cooling potentially hazardous foods

潜在危险食品冷却不当是食源性疾病的第一大原因。导致细菌的疾病在41°F至135°F的"温度危险区"中生长最好。当潜在的危險食物冷却不当时,它为细菌繁殖提供了一个理想的环境。

潜在危险的食品必须在两小时内冷却135°F至70°F。然后,食品应在4小时内冷却70°F至41°F。食物冷却后通过"温度危险区"的速度越快,效果就越好。

## 尖端

- ✚ 千万不要让食物放在台面(室温)上冷却。
- ✚ 从热源中取出后,立即在冰浴中冷藏或冷却食物。
- ✚ 使用正确类型的储存容器来冷却食物:
  - 将食物分成较小的部分,放入浅容器中。
  - 金属容器冷却食物最快。
  - 玻璃和塑料容器冷却食物需要更长的时间。
- ✚ 允许空气流通,因为松散覆盖或未覆盖的食物冷却速度更快。迅速冷却食物,然后紧紧地覆盖。
- ✚ 在可能的情况下,在配方中用冰代替水。在烹饪过程结束时添加冰,快速冷却产品。
- ✚ 将食物容器放在冰浴中,并经常搅拌。
- ✚ 在可能的情况下使用爆炸式冷水机组。