

日期: \_\_\_\_\_

机构: \_\_\_\_\_

时间作为公共卫生控制措施程序 \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_从制冷机器/温度控制中取出——产品最初需保持在低于或等于华氏 41 度或高于或等于华氏 135 度。
2. \_\_\_\_\_被标有丢弃时间的食品，从冷藏/温度控制中取出不超过 4 小时。
3. 4 个小时结束时, 任何剩余 \_\_\_\_\_ 就会被丢弃。
4. \_\_\_\_\_在没有标记的容器或包装将被丢弃。
5. \_\_\_\_\_作为一种公共卫生控制措施，这些食品是事先准备、烹饪和冷藏的（比如：春卷）应符合以下冷却要求

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

两个小时之内从 135°F (57°C) 到 70°F (21°C)

两个小时之内从 70°F (21°C) 到 41°F (5°C)

签名: \_\_\_\_\_

**注:使用此程序作为公共卫生控制，一旦产品从制冷机器/温度控制中取出，不得放回冷藏/ 温度控制，必须丢弃。**

在一天结束前或服务结束前将产品取出时要记住这一点。