

Làm mát thực phẩm

Cooling food

Ngày Date	Thực phẩm Food	Thời gian bắt đầu làm mát (khi nhiệt độ thức ăn là 60°C) Cooling start time (when food temp is 60°C)		Thời gian trong vòng 2 giờ Time within 2 hrs	Nhiệt độ Temp	≤ 21°C trong vòng 2 giờ? (Có - tiếp tục làm mát) ≤ 21°C within 2 hrs? (Yes — continue cooling)	Thời gian Time	Nhiệt độ Temp	Thời gian Time	Nhiệt độ Temp	5°C trở xuống trong vòng 4 giờ? (6 giờ sau khi bắt đầu) 5°C or below within 4 hrs? (6 hrs after start)	Ghi chú về hành động khắc phục Corrective action/ note
Ví dụ: 21/04/23 Example: 21/04/23	Bánh rau bina và phô mai Spinach and cheese pies	11 giờ sáng 11 am	60°C 60°C	1 giờ chiều 1 pm	20°C 20°C	Có Yes	3 giờ chiều 3 pm	17°C 17°C	5 giờ chiều 5 pm	3.8°C 3.8°C	Có Yes	

› **Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm phải được làm mát từ 60°C xuống còn 21°C trong vòng 2 giờ, sau đó làm mát từ 21°C xuống còn 5°C trong vòng 4 giờ tiếp theo.**

› Potentially hazardous must be cooled from 60°C to 21°C within 2 hours, then cooled from 21°C to 5°C within the next 4 hours.

› Một số mẹo để làm mát thực phẩm nhanh chóng bao gồm chia các mẻ lớn thành những phần nhỏ hơn, sử dụng máy làm lạnh nhanh (blast chiller) và sử dụng bồn nước đá.

› Some tips to rapidly cool food include dividing big batches into smaller portions, using blast chillers, and using ice water baths.

