



# Safe Cooling Chart

California Food Code allows 6 hour TOTAL cooling time → 135°F to 70°F in 2 hours & 70°F to 41°F in 4 hours= 6 Hours

<b>Food Product Name→</b>							
Date→							
Actual start time at 135°F→		: AM/PM	:	:	:	:	:
<b>After 1 Hour</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 2 Hours</b> <small>Must be 70°F or Below</small>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 3 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 4 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 5 Hours</b>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>After 6 Hours</b> <small>Must be 41°F or Below</small>	Temperature	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	Time	:	:	:	:	:	:
<b>Corrective Action</b>							
Employee							

→Improper Cooling of Hot Foods is the #1 Factor for Rapid Bacterial Growth which causes **FOODBORNE ILLNESS!**