POTENTIALLY HAZARDOUS FOOD COOLING CHART

	30 min	1 hr	90 min	**2 hrs**	3 hrs	4 hrs	5 hrs	6 hrs	7 hrs	8 hrs
160ºF										
140ºF										
120ºF										
100ºF										
90ºF										
80ºF										
70ºF										
60ºF										
50ºF										
40ºF										
30ºF										
20ºF										

Item: _____ Date: _____ Time In: _____ Temp In: _____ Initials: _____

PHFs shall be cooled from 140 to 70 within 2 hours, AND from 70 to 40 within 4 hours