

运输过程中的温度控制记录



Transportation Temperature Control Record

日期 Date	食品 Food Product	始发时间 Leaving time	摄氏温度 Temp°C	抵达时间 Arrival time	摄氏温度 Temp°C	采取的纠正措施 Corrective action taken	检查人员 Checked by
例如, 2010 年 10 月 10 日	肉酱意大利粉	晚上 8:00	70	晚上 8:30	65 °C		Bill Logan

温度要求 Temperature Requirements

- 热菜——达到或高于 60 °C Hot food - at or above 60 °C
- 冷菜——达到或低于 5 °C Cold food - at or below 5 °C
- 冷冻食品——零下 15 °C 至零下 12 °C 之间 Frozen food - between minus 15 °C and minus 12 °C

本模板文件应予修改，使之适用于您的企业。记录应保持更新，正确存档，就地保存。
 This template should be adapted to suit your business. Records are to be kept up-to-date, filled in correctly and kept on site.

