

Nhật ký hàng ngày Ngày.../.../...

Daily Diary Date .../.../...

Giao hàng / Deliveries

Thời gian Time	Tên nhà cung cấp Name of supplier	Sản phẩm thực phẩm Food product	Nhiệt độ °C Temp °C	Số lô/được sử dụng bởi Batch number/used by	Kiểm tra trực quan Visual check	Hành động khắc phục Corrective action	Kiểm tra bởi Checked by

Nhật ký kiểm soát nhiệt độ trong khu bảo quản thực phẩm/ Storage unit temperature checks

Ngày/giờ Date/time	Mô tả Khu vực/Thực phẩm Unit/food description	Nhiệt độ °C Temp °C	Hành động khắc phục Corrective action	Kiểm tra bởi Checked by

Xử lý / Processing

Hạng mục trong thực đơn Menu item	Nhiệt độ nấu bên trong °C Internal cooking temperature °C	Hành động khắc phục Corrective actions	Kiểm tra bởi Checked by

Làm mát / Cooling

Thực phẩm Food	Thời gian/nhiệt độ làm mát Cooling time/temp	Thời gian trong vòng 2 giờ Time within 2 hrs	Nhiệt độ Temp	<21 °C trong vòng 2 giờ <21°C within 2 hrs	Thời gian Time	Nhiệt độ Temp	Thời gian Time	Nhiệt độ Temp	5 °C trở xuống trong vòng 4 giờ 5°C or below within 4 hrs	Kiểm tra bởi Checked by

Nhật ký hàng ngày Ngày.../.../...

Daily Diary Date .../.../...

Hâm nóng/ Reheating

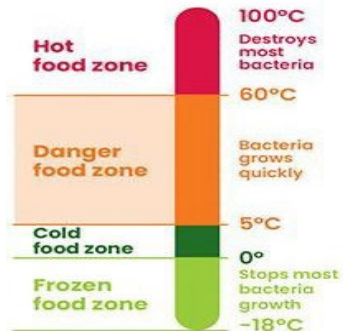
Thời gian Time	Bộ phận Unit	Loại thực phẩm Food type	Nhiệt độ Temperature	Hành động khắc phục Corrective actions	Kiểm tra bởi Checked by

Nhật ký nhiệt độ đơn vị hiển thị/ Display unit temperature log

Thời gian Time	Bộ phận Unit	Nhiệt độ Temp	Hành động khắc phục Corrective action	Kiểm tra bởi Checked by

Quy tắc 2 giờ/4 giờ/ 2 hour / 4 hour rule

Thực phẩm Food	Thời gian vượt quá tầm kiểm soát nhiệt độ Time taken out of temp control	Hoạt động Activity	Thời gian đưa trở lại nơi kiểm soát nhiệt độ Time placed back in temp control	Tổng thời gian Total time	Hành động khắc phục Corrective action	Kiểm tra bởi Checked by



- **Thực phẩm nóng - từ 60°C**
- **Hot food – at or above 60°C**
- **Thực phẩm lạnh - từ 5°C trở xuống**
- **Cold food – at or below 5°C**
- **Thực phẩm đông lạnh - đông cứng**
- **Frozen food – frozen solid**

- Nấu thức ăn cho đến khi nhiệt độ lõi đạt **75°C**
- Cook foods until the core temperature reaches **75°C**
- Thực phẩm có khả năng gây nguy hiểm phải được làm lạnh từ **60° C** xuống còn **21°C** trong vòng 2 giờ
- Potentially hazardous food must be cooled from **60°C to 21°C** within 2 hours
- Sau đó làm lạnh từ **21°C xuống 5°C** trong vòng 4 giờ tiếp theo.
- Then cooled from **21°C to 5°C** within the next 4 hours.

