

日期...../...../..... Date...../...../.....

交货 / Deliveries

时间 Time	供货商 Name of supplier	食品 Food product	温度 (°C) Temp °C	批次码/有效期 Batch number/used by	目视检查 Visual check	纠正措施 Corrective action	检查人 Checked by

储藏设备温控 / Storage unit temperature checks

日期/时间 Date/time	设备/食物描述 Unit/food description	温度 (°C) Temp °C	纠正措施 Corrective action	检查人 Checked by

处理 / Processing

菜品 Menu item	内部烹饪温度 (°C) Internal cooking temperature °C	纠正措施 Corrective actions	检查人 Checked by

冷却 / Cooling

食物 Food	冷却时间/温度 Cooling time/temp	2小时内的时间 Time within 2 hrs	温度 Temp	2小时内是否降到 21°C以下 <21°C within 2 hrs	时间 Time	温度 Temp	时间 Time	温度 Temp	4小时内是否降到 5°C或以下 5°C or below within 4 hrs	检查人 Checked by

日期...../...../..... Date...../...../.....

重新加热 / Reheating

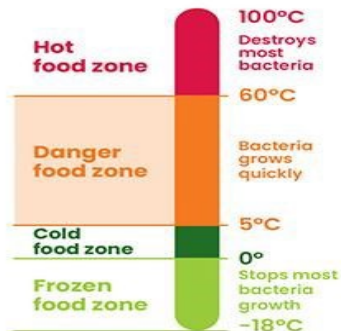
时间 Time	设备 Unit	食物类型 Food type	温度 Temperature	纠正措施 Corrective actions	检查人 Checked by

展示设备温度日志 / Display unit temperature log

时间 Time	设备 Unit	温度 Temp	纠正措施 Corrective action	检查人 Checked by

2小时/4小时原则 / 2 hour / 4 hour rule

食物 Food	从温控设备中取出的时 Time taken out of temp control	活动 Activity	放回温控设备的时 Time placed back in temp control	总时长 Total time	纠正措施 Corrective action	检查人 Checked by



- 熟食——温度为60°C或以上
- Hot food – at or above 60°C
- 冷食——温度为5°C或以下
- Cold food – at or below 5°C
- 冻食——冷冻固体
- Frozen food – frozen solid

- 烹饪食物至其中心温度达到75° C
- Cook foods until the core temperature reaches 75° C
- 潜在危害性食物必须在2小时内从60° C冷却至21° C
- Potentially hazardous food must be cooled from 60° C to 21° C within 2 hours
- 然后在接下来的4小时内继续从21° C冷却至5° C。
- Then cooled from 21° C to 5° C within the next 4 hours

