

记录表
RECORD SHEET

热藏记录表

Hot-holding log

企业/设备 (Business / unit): _____ 日期/周 (Date / week): _____

63°C 或以上

63°C or above

用干净、已消毒的探针测食物中心温度。检查频率要能让您及时处理问题。记录每次检查和所采取的措施。

检查频率 (Check frequency): _____ 设备/供餐 (Equipment / service): _____

日期和时间 Date & time	食物/批次 Food / batch	中心 °C Core °C	措施及复测 (时间/°C) Action and recheck (time / °C)	简签 Initials

低于 63°C? 立即告知主管。按书面的时间控制措施处理。如低于 63°C 的时间不明或超过 2 小时, 予以丢弃。

审核人 (Reviewed by): _____ 日期 (Date): _____ 签名 (Signature): _____