



记录表
RECORD SHEET

温度记录表

Temperature log

设备/食物 (Equipment / food): _____ 地点 (Location): _____

内容/批次 (Contents / batch): _____ 日期/时段 (Date / period): _____

目标/限值 (Target / limit): _____ 检查频率 (Check frequency): _____

记录实际读数。注明测的是空气、食物中心还是其他位置。超出限值要报告，并记录所采取的措施和复测结果。

日期/时间 Date / time	读数 °C Reading °C	位置/检查类型 Point / check type	措施及复测 (时间/°C) Action and recheck (time / °C)	简签 Initials

常见目标：冰箱 5°C 或以下；冷冻柜 -18°C 或以下；热藏食物 63°C 或以上。烹饪：75°C 保持 30 秒或同等安全组合。苏格兰再加热：通常至少 82°C。

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