简体中文 (Simplified Chinese)

温度记录表

Temperature Log

安全食品 (TCS) 的时间/温度控制必须保持在 41°F 以下，或 135°F 以上。
保温食品温度低于 135°F 后，必须在 2 小时内重新加热到 165°F。

Do it Right!
Serve it Safe!

日期	时间	食品	地点	温度	首字母	纠正措施

简体中文 (Simplified Chinese)

熟食温度记录表

Cooked Food Temperature Log

165°F — 禽肉、馅料食品、再加热食品

158°F — 肉沫、机械嫩化肉类

145°F — 牛排、烤肉、排骨

145°F — 鱼肉、鸡蛋

Do it Right!
Serve it Safe!

日期	时间	食品	温度	首字母	纠正措施

简体中文 (Simplified Chinese)

冷却记录表

Cooling Log

除两英寸浅锅冷却以外，使用其他所有方法时必须正确登记冷却记录表。

Do it Right! Serve it Safe!

食品						
开始时间						
温度						
开始						
1 小时						
2 小时						
检查点食物是否冷却到 70°F 或以下？如果否，丢弃食物。						
3 小时						
4 小时						
5 小时						
6 小时						
检查点。食物是否冷却到 41°F 或以下？如果否，丢弃食物。						
纠正措施（如需要）。						

在两小时内将食物从 135°F 冷却至 70°F，然后在全程六小时内冷却至 41°F。如果两项要求都未达到，则必须丢弃食物。