繁體中文 (Traditional Chinese)

溫度日誌

Temperature Log

安全時間/溫度控制 (TCS) 必須保持在 41°F 以下或 135°F 以上。
保溫熱食溫度低於 135°F 時，必須在 2 小時內重新加熱至 165°F。

Do it Right!
Serve it Safe!

日期	時間	食物	位置	溫度	首字母	修正行動

繁體中文 (Traditional Chinese)

熟食溫度日誌

Cooked Food Temperature Log

165°F — 禽肉、餡料食物、再加熱食物
158°F — 肉沫、機械嫩化肉類
145°F — 牛排、烤肉、排骨
145°F — 魚、蛋

Do it Right!
Serve it Safe!

日期	時間	食物	溫度	首字母	修正行動

繁體中文 (Traditional Chinese)

冷卻日誌

Cooling Log

除兩英吋淺盤冷卻之外，使用其他方法時必須填寫冷卻日誌。

Do it Right!
Serve it Safe!

食物						
開始時間						
溫度						
開始						
1 小時						
2 小時						
檢查點食物是否已冷卻至 70°F 或以下？如果否，請丟棄食物。						
3 小時						
4 小時						
5 小時						
6 小時						
檢查點食物是否已冷卻至 41°F 或以下？如果否，請丟棄食物。						
修正行動（如需要）。						

將食物在兩小時內從 135°F 冷卻到 70°F，然後在全程六小時內冷卻到 41°F。如果未達到兩項要求，則必須丟棄食物。