

# Lưu trữ/Hiển thị Ghi nhiệt độ Thực phẩm

Temperature Record Food Display/Storage

Bản mẫu #9697596 phiên bản 01 trang 1 / 1

Hiển thị thực phẩm - Nhiệt độ của thực phẩm được kiểm tra và ghi lại khi bếp cách thủy (lò nhiệt độ) được hoạt động và cứ sau ba giờ hoặc ít nhất là hai lần một ngày.

Food display - Temperatures of food are to be checked and recorded when the bain-marie is set up and every three hours thereafter or at least twice a day.

Ngày	Thời gian	Loại/đơn vị thực phẩm được kiểm tra	Nhiệt độ °C	Hành động khắc phục đã thực hiện	Người kiểm tra
<i>Vd: 10/10/10</i>	<i>10 sáng</i>	<i>Thịt bò hầm trong bain-marie</i>	<i>72 °C</i>		<i>Bill Logan</i>

## Yêu cầu nhiệt độ (Temperature Requirements)

Thực phẩm nóng - từ 60 °C trở lên Hot food - at or above 60 °C

Thực phẩm lạnh - từ 5 °C trở xuống Cold food - at or below 5 °C

Thực phẩm đông lạnh - từ âm 15 °C đến âm 12 °C Frozen food - between minus 15 °C and minus 12 °C

Bản mẫu này nên được điều chỉnh để phù hợp với doanh nghiệp của bạn. Hồ sơ đều phải được cập nhật, điền chính xác và lưu giữ tại chỗ. This template should be adapted to suit your business. Records are to be kept up-to-date, filled in correctly and kept on site.

Để biết thêm thông tin, hãy truy cập vào trang web của chúng tôi [www.logan.qld.gov.au](http://www.logan.qld.gov.au), hoặc liên lạc với một Nhân viên Y tế môi trường theo số 3412 3412.

