

存货周转表 ✓ 在储藏区检查后打钩。

Stock Rotation Schedule

| 月份: Month: | 干货储存区 Dry storage area | | | | | | | | 冷藏区 Cold storage area | | | | | | | | 其他 Other | | | | | | | | |
|--|------------------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|-----------------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|-------------|---|--|
| | 第 1 周 W1 | | 第 2 周 W2 | | 每 3 周 W3 | | 第 4 周 W4 | | 第 1 周 W1 | | 第 2 周 W2 | | 每 3 周 W3 | | 第 4 周 W4 | | 第 1 周 W1 | | 第 2 周 W2 | | 每 3 周 W3 | | 第 4 周 W4 | | |
| | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | |
| 所有食物均在保质期内 All food items are within use by dates | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 旧存货放前面先用。“先进先出” Older stock is placed in front and used first. 'first-in-first-out' | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 检查人员姓名首字母缩写 Initials of person who checked | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 月份: Month: | 干储区 Dry storage area | | | | | | | | 冷藏区 Cold storage area | | | | | | | | 其他 Other | | | | | | | | |
|--|----------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-----------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|----------|---|-------|---|-------|---|-------|---|--|
| | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | |
| | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | |
| 所有食物均在保质期内 All food items are within use by dates | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 旧存货放前面先用。“先进先出” Older stock is placed in front and used first. 'first-in-first-out' | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 检查人员姓名首字母缩写 Initials of person who checked | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 月份: Month: | 干储区 Dry storage area | | | | | | | | 冷藏区 Cold storage area | | | | | | | | 其他 Other | | | | | | | | |
|--|----------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|-----------------------|---|-------|---|-------|---|-------|---|----------|---|-------|---|-------|---|-------|---|--|
| | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | 第 1 周 | | 第 2 周 | | 每 3 周 | | 第 4 周 | | |
| | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | 一 | 五 | |
| 所有食物均在保质期内 All food items are within use by dates | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 旧存货放前面先用。“先进先出” Older stock is placed in front and used first. 'first-in-first-out' | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 检查人员姓名首字母缩写 Initials of person who checked | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



如需更多信息, 请访问我们的网站 www.logan.qld.gov.au, 或
拨打 3412 3412 联系环境卫生官员



列出各问题及改正的措施（*比如，弃置存货*）：

List any problems and the action taken to correct (*for example, disposed of stock*):

如果发生食品召回，所有受影响的食物必须立即下架，与所有其他食物分开储存，并根据供应商的建议进行弃置。召回的食品应作上召回标记，以防它们在您的营业中被继续使用。 In the event of a food recall, all affected food products must be immediately removed and stored separately to all other food, until disposed of on advice from your supplier. Recalled food products should be labelled as recalled, stopping them from being used in your business.

本模板文件应予修改，使之适用于您的企业。记录应保持更新，填写正确并被保存在现场。
This template should be adapted to suit your business. Records are to be kept up-to-date, filled in correctly and kept on site.

如需更多信息，请访问我们的网站 www.logan.qld.gov.au，或
拨打 3412 3412 联系环境卫生官员

