食品展示/储存温度记录

Temperature Record Food Display/Storage

食品展示——如果架设双层蒸锅，则应之后每隔三小时或至少一天两次检查并记录一次食品温度。

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.

日期 **Date**	时间 **Time**	检查的食品项目/单位 **Food item/display unit checked**	摄氏温度 Temp ^{0}C	采取的纠正措施 **Corrective action taken**	检查人员 **Checked by**
例如，2010 年 10 月 10 日	*上午 10 时*	*双重蒸锅中的炖牛肉*	*72*		*Bill Logan*

温度要求 Temperature Requirements

热菜——达到或高于 60 ^{0}C Hot food - at or above 60 ^{0}C

冷菜 达到或低于 5 ^{0}C Cold food - at or below 5 ^{0}C

冷冻食品——零下 15 ^{0}C 至零下 12 ^{0}C 之间 Frozen food - between minus 15 ^{0}C and minus 12 ^{0}C

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.