



食品安全情况说明书

食品和设备冷却记录

温度记录					
温度计校准日期	日期	日期	日期	日期	日期
#1					
#2					
#3					

日期	食物 (品)	时间/温度						设备温度		
		最终温度	时间	2 小时	时间	6 小时	时间	1 号	2 号	3 号
1-1-09	卤汁面条 (实例)	155°	上午 9 时	70°	上午 11 时	41°	下午 3 时	38°	41°	40°