# 记录2：低温或加热储存食品的温度检查

**高风险食品必须保存在安全温度范围内。冷食必须保存在5°C或以下，冷冻食品为-15°C或以下，热食为60°C或以上。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **场所：** |  | |
| **设备名称：** |  | |
| **一周开始日期：** | **食品温度（1件）** | **温度不对时采取的纠正行动。冷食必须保存在5°C或以下，热食为60°C或以上。** |
| 周日 |  |  |
| 周一 |  |  |
| 周二 |  |  |
| 周三 |  |  |
| 周四 |  |  |
| 周五 |  |  |
| 周六 |  |  |