# 低温/高温食品保存记录

## 关键限值：低温保存 ≤41°F • 高温保存 ≥135°F

日期：_____

| 食品 | 所需温度 | 时间 | 实际温度 | 检查人（姓名大写） | 纠正措施 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |