

# 卫生部 热保温食品温度记录

			初始		2小时		4小时		6小时		
日期	接收时间	产品	温度	签署	温度	签署	温度	签署	温度	签署	纠正措施

产品必须保持在最低华氏135度。如果观察到食物在最低华氏135度以下，请在相应栏中记录纠正措施。

审核人：\_\_\_\_\_日期：\_\_\_\_\_ STM 2. 23. 17



罗得岛卫生部食品保护中心  
如需要更多信息，请致电 (401) 222-2750