식품 온도 – 냉각 기록

위험 범위 135˚– 41˚F

135˚F에서 70˚F로 냉각되는 시간 **2시간** 70˚F에서 41˚F로 냉각되는 시간 **4시간**

날짜	식품	냉각 방법	식품이 135˚F에 도달한 시간/온도		1단계 시간/온도		2단계 시간/온도				이니셜
			시간	온도	1시간	2시간	1시간	2시간	3시간	4시간	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	
		☐얕은 쟁반 ☐냉각 용기 ☐잘게 절단 ☐얼음물 추가 ☐얼음 주머니	am _____ pm	_____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	_____ am _____ pm _____ ˚F	

보관 시간 기록

4시간 후 위험 범위(135˚F – 41˚F)의 식품 폐기

날짜	식품	시작 시간	폐기 또는 완전히 제공된 시간	이니셜
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	
		_____ am/pm	_____ am/pm	

살균제 용액 기록

살균제 농도: 표백제/염소 = 100 ppm; 요오드 = 25 ppm; 4기 암모니아 살균제 = 200 ppm

날짜	장소	시간	농도	이니셜
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	
		_____ am/pm	_____ ppm	

Contra Costa환경 보건

시설 유지보수 기록

항목	빈도							
화장실 • 온수 및 냉수 • 비누 • 타올/에어 드라이어 • 손세척 표지	하루 2회	월	화	수	목	금	토	일
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
냉장고/냉동고 • 41˚F 미만의 온도 • 익히지 않은 식품은 즉석 조리 식품 아래 배치 • 용기를 올바르게 라벨링 • 바닥에서 6인치 위에 보관	하루 2회	월	화	수	목	금	토	일
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
시설 • 식품 안전 모니터링 기록 • 살균 장비: – 버킷 – 검사지 – 행주 – 기록 • 장갑	하루 2회	월	화	수	목	금	토	일
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
		_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm	_____ am _____ pm
온도계 • 보정 확인	주 1회	제1주	제2주	제3주	제4주			
		_____	_____	_____	_____			
유지보수 • 냉장 및 FOD 장비 상태 양호 • 배관 기구 상태 양호 • 후드/그리스 필터에 기름기 없음 • 장비/기구가 깨끗하고 손상되지 않음	주 1회	제1주	제2주	제3주	제4주			
		_____	_____	_____	_____			