อุณหภูมิอาหาร - บันทึกประวัติการทำความเย็น

พื้นที่อันตราย 135˚– 41˚F

2 ชั่วโมงในการปรับอุณหภูมิจาก 135˚F เป็น 70˚F **4 ชั่วโมง**ในการปรับอุณหภูมิจาก 70˚F เป็น 41˚F

วันที่	รายการอาหาร	วิธีการทำความเย็น	เวลา/อุณหภูมิที่ผลิตภัณฑ์อาหารมีอุณหภูมิเท่ากับ 135˚F		ขั้นที่ 1		ขั้นที่ 2				ลายมือชื่อ
					เวลา/อุณหภูมิ	เวลาอุณหภูมิ	เวลา/อุณหภูมิ	Tวลา/อุณหภูมิ	เวลา/อุณหภูมิ	เวลา/อุณหภูมิ	
			เวลา	อุณหภูมิ	ชั่วโมง 1	ชั่วโมง 2	ชั่วโมง 1	ชั่วโมง 2	ชั่วโมง 3	ชั่วโมง 4	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	
		☐แช่ในอ่างน้ำแข็ง ☐กันตื้น ☐ตัดเป็นชิ้น ๆ ☐เติมน้ำใส่น้ำแข็ง ☐น้ำแข็งแท่ง/พายน้ำแข็ง	am pm	˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	am pm ˚F	

เวลาบันทึกประวัติควบคุม
แยกผลิตภัณฑ์อาหารไว้ใน พื้นที่อันตราย (135˚F – 41˚F)
หลังพ้น 4 ชั่วโมง

วันที่	รายการอาหาร	เวลาที่เริ่ม	เวลาที่ทิ้งหรือเสิร์ฟหมด	ลายมือชื่อ
		_____ 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	
		_____ am/pm	_____ am/pm	

บันทึกประวัติน้ำยาฆ่าเชื้อ

ความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อ: น้ำยาฟอกขาว/คลอรีน = 100 ppm ไอโอดีน = 25 ppm ควอท = 200 ppm

วันที่	สถานที่	เวลา	ความเข้มข้น	ลายมือชื่อ
		_____ 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 Costa Environmental Health

บันทึกประวัติการดูแลรักษาส่วนปฏิบัติการ

ราย	ความถี่							
ห้องน้ำ • น้ำร้อนและเย็น • สบู่ • ผ้าขนหนู/ที่เป่าผม • ป้ายเตือนให้ล้างมือ	2 ครั้งต่อวัน	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
		____ 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
ตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง • อุณหภูมิต่ำกว่า 41˚F • อาหารพร้อมรับประทานอยู่ด้านบนของวัตถุดิบ • ติดฉลากถังเก็บต่าง ๆ ให้ถูกต้อง • สิ่งของอยู่พ้นจากพื้น 6 นิ้ว	2 ครั้งต่อวัน	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
		____ 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
ส่วนปฏิบัติการ • บันทึกประวัติการติดตามความปลอดภัยของอาหาร • อุปกรณ์ฆ่าเชื้อ: – ถัง – แผ่นทดสอบ – ผ้าเช็ด – บันทึกประวัติ • ถุงมือ	2 ครั้งต่อวัน	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
		____ 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
เทอร์โมมิเตอร์ • การปรับเทียบ	1 ครั้งต่อสัปดาห์	สัปดาห์ 1	สัปดาห์ 2	สัปดาห์ 3	สัปดาห์ 4			
		_____	_____	_____	_____			
การดูแลรักษา • อุปกรณ์แช่เย็นและอุปกรณ์เกี่ยวกับอาหารจะต้องอยู่ในสภาพดี • ระบบประปาจะต้องใช้งานได้ปกติ • ปล่องดูด/ตัวกรองน้ำมันจะต้องไม่มีคราบเหนียว • อุปกรณ์/เครื่องใช้จะต้องสะอาดและไม่มีความเสียหาย	1 ครั้งต่อสัปดาห์	สัปดาห์ 1	สัปดาห์ 2	สัปดาห์ 3	สัปดาห์ 4			
		_____	_____	_____	_____			