# Phiếu ghi 2: Kiểm tra nhiệt độ thực phẩm trong kho lạnh hay nóng của tôi.

**Thực phẩm rủi ro cao phải được giữ ở nhiệt độ an toàn. Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống, thực phẩm đông lạnh ở -15°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cơ sở:** |  | |
| **Tên đơn vị:** |  | |
| **Tuần bắt đầu:** | **Nhiệt độ của thực phẩm (1 món)** | **Hành động khắc phục (nếu nhiệt độ không đúng) Thực phẩm lạnh phải được giữ ở nhiệt độ 5°C trở xuống và thực phẩm nóng ở 60°C trở lên.** |
| Chủ Nhật |  |  |
| Thứ Hai |  |  |
| Thứ Ba |  |  |
| Thứ Tư |  |  |
| Thứ Năm |  |  |
| Thứ Sáu |  |  |
| Thứ Bảy |  |  |