NORTHERN NEVADA Public Health

时间作为公共卫生控制措施记录

月份_____20_____

日期	食品项	脱离温度控制的时间 （烹饪、华氏 135 度 或华氏 41 度）	标记者 （员工姓名）	丢弃时间

**每一种使用 TPHC 方法保存的食品都必须列在书面程序上，如果食品发生变化，必须更新书面程序。

- 现场必须始终备有书面程序。
- 一旦食品脱离适用的温度控制，即开始计时。 不能通过对食品重新进行温度控制来“暂停”或停止 4 小时的时间限制。

审核者：_____

ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES
1001 East Ninth Street Bldg. B I Reno, Nevada 89512
775-328-2434 I Fax: 775-328-6176 I www.NNPH.org
服务于内华达州 Reno、Sparks 和 Washoe 全县。 NNPH 是一个机会均等的雇主。