收貨記錄表

說明: 收貨時請用此表記錄。確保食品是安全、未被摻雜其他東西、來自合法來源。確保細菌快速增長的食物，進貨時保持在適當的溫度 (華氏 41 度以下;或 華氏 135 度以上)。記錄適用的溫度，並且記錄下所採取的改正措施。

日期	時間	販售公司	產品名稱	溫度	改正措施	簽名