

# 衛生チェックリスト

		天気		気温湿度	℃	%	日付	年	月	日	記入者	
食数	スタッフ	食	子供	食	大人	食	合計		食			
献立												
加熱調理時間・ 中心温度管理 (75℃以上で 1分測る)	食材(メニュー)			調理方法		加熱開始時間	測った時の時刻	測った時の温度	加熱終了時間			
				茹・煮・焼・炒・揚・蒸		:	:		:			
				茹・煮・焼・炒・揚・蒸		:	:		:			
				茹・煮・焼・炒・揚・蒸		:	:		:			
				茹・煮・焼・炒・揚・蒸		:	:		:			
水質チェック (調理前・ 配膳前)	時刻	色、異物	臭い	味	備考	完成品 検査	チェック者	味	見た目	食べやすさ	焦げ	固い
	:											
保冷库温度管理 (調理前)	時刻	冷蔵庫		冷凍庫		保冷库温度管理 (終了時)	時刻	冷蔵庫		冷凍庫		
	:						:					
本日の 食材	品目	食材	購入店		購入日	数量	状態		備考			
	肉類						冷・凍・常					
	魚貝類						冷・凍・常					
	野菜						冷・凍・常					
	加工品						冷・凍・常					
	卵・豆腐						冷・凍・常					
	冷凍食品・缶詰						冷・凍・常					
						冷・凍・常						