

# 食品の加熱加工の記録簿

令和 年 月 日

責任者

衛生管理者

品目名 (揚げ物)		品目名 (焼き物、蒸し物)		品目名 (煮物)	
No1		No1		No1	
①油温		①調理開始時刻		①確認時の中心温度 °C	
②調理開始時刻		:		②①確認後の加熱時間	
③確認時の中心温度	サンプルA	°C	②確認時の中心温度	サンプルA	°C
	サンプルB	°C		サンプルB	°C
	サンプルC	°C		サンプルC	°C
④③確認時の加熱時間		③②確認後の加熱時間		No2	
⑤全加熱処理時間		④全加熱処理時間		①確認時の中心温度 °C	
No2 (No1 で設定した条件に基づき実施)		No2 (No1 で設定した条件に基づき実施)		品目名 (炒め物)	
油温 °C		確認時の中心温度 °C		No1	
No3 (No1 で設定した条件に基づき実施)		No3 (No1 で設定した条件に基づき実施)		①確認時の中心温度	サンプルA °C
油温 °C		確認時の中心温度 °C			サンプルB °C
No4 (No1 で設定した条件に基づき実施)		No4 (No1 で設定した条件に基づき実施)			サンプルC °C
油温 °C		確認時の中心温度 °C		②①確認後の加熱時間	
No5 (No1 で設定した条件に基づき実施)		No5 (No1 で設定した条件に基づき実施)		No2	
油温 °C		確認時の中心温度 °C		①確認時の中心温度	サンプルA °C
					サンプルB °C
					サンプルC °C
				②①確認後の加熱時間	
＜改善を行った点＞					
＜計画的に改善すべき点＞					