

食品保管時チェックシート

令和____年____月____日(____)

| | |
|-----|-------|
| 責任者 | 衛生管理者 |
| | |

●冷蔵庫・冷凍庫・温蔵庫の温度記録

| | 名前 | 確認時刻 | 温度 | 担当者 |
|----------|----|------|----|-----|
| 冷蔵・冷凍・温蔵 | | : | ℃ | |
| 冷蔵・冷凍・温蔵 | | : | ℃ | |
| 冷蔵・冷凍・温蔵 | | : | ℃ | |
| 冷蔵・冷凍・温蔵 | | : | ℃ | |

●原材料保管時

| 品目名 | 保管場所 | 搬入時刻 | 温度 | 担当者 |
|-----|------|------|----|-----|
| | | : | ℃ | |
| | | : | ℃ | |
| | | : | ℃ | |
| | | : | ℃ | |
| | | : | ℃ | |
| | | : | ℃ | |

●調理終了後30分以内に提供される食品

| 品目名 | 調理終了時刻 | 品目名 | 調理終了時刻 |
|-----|--------|-----|--------|
| | : | | : |
| | : | | : |
| | : | | : |

●調理終了後30分以上に提供される食品 温かい状態で提供される食品

| 品目名 | 温蔵庫への移し替え時刻 | 品目名 | 温蔵庫への移し替え時刻 |
|-----|-------------|-----|-------------|
| | : | | : |
| | : | | : |
| | : | | : |

●調理終了後30分以上に提供される食品 加熱後冷却する食品

| 品目名 | 冷却開始時刻 | 冷蔵庫内温度 | 冷却終了時刻 |
|-----|--------|--------|--------|
| | : | ℃ | : |
| | : | ℃ | : |
| | : | ℃ | : |

<メモ>

| |
|--|
| |
|--|