

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		℃		
②調理開始時刻		:		サンプル A	℃	②①確認後の加熱時間				
③確認時の中心温度	サンプル A	℃	②確認時の中心温度	サンプル B	℃	No2				
	サンプル B	℃		サンプル C	℃	①確認時の中心温度		℃		
	サンプル C	℃		③②確認後の加熱時間			②①確認後の加熱時間			
④③確認時の加熱時間			④全加熱処理時間			品目名 (炒め物)				
⑤全加熱処理時間			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)			確認時の中心温度		℃	No1				
油温		℃	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	℃		
No3 (No1 で設定した条件に基づき実施)			確認時の中心温度		℃		サンプル B	℃		
油温		℃	No4 (No1 で設定した条件に基づき実施)				サンプル C	℃		
No4 (No1 で設定した条件に基づき実施)			確認時の中心温度		℃	②①確認後の加熱時間				
油温		℃				No2				
No5 (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	℃
油温		℃							サンプル B	℃
									サンプル 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>										