

シート18 温度・時間等の点検表

令和 年 月 日 () クラス: 班: 担当者:

● 検食(保存食)の点検

点検項目	点検結果	
	原材料	調理済み食品
検食は、原材料(購入した状態のもの)及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存されていますか。		

● 使用水の点検

採取場所	採取時期	色	濁り	臭い	異物	残留塩素濃度
						mg/L
						mg/L
						mg/L
						mg/L

● 温・湿度の点検

場所		始業時		終業時	
		時間	温度(℃)	時間	温度(℃)
冷蔵庫		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
冷凍庫		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
		:	℃	:	℃
調理室		:	℃	:	℃
盛りつけ場所		:	℃	:	℃

注) 冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-18℃以下。

● 食品の加熱加工の記録表

献立名	調理法(器具)	中心温度(℃)	中心温度(℃)	中心温度(℃)	中心温度(℃)	記録時間
		℃	℃	℃	℃	:
		℃	℃	℃	℃	:
		℃	℃	℃	℃	:
		℃	℃	℃	℃	:

● 改善を行った点