

衛生チェックリスト

天気		気温湿度		℃	%	日付	年	月	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	測った時の時	測った時の温	加熱終了時				
			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	臭い	味	備考	完成品検	チェック者	味	見た目	食べやす	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						