

### 食品の取扱い記録表

年 月(責任者: )

日	仕入れ時の点検				冷蔵庫 温度 °C	冷凍庫 温度 °C	調理場 温度 °C	調理場 湿度 %
	品温	鮮度	包装状態	表示				
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
【修繕状況】								