

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		:	°C	
冷蔵・冷凍・温蔵		:	°C	
冷蔵・冷凍・温蔵		:	°C	
冷蔵・冷凍・温蔵		:	°C	

●原材料保管時

品目名	保管場所	搬入時刻	温度	担当者
		:	°C	
		:	°C	
		:	°C	
		:	°C	
		:	°C	
		:	°C	

●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	品目名	温蔵庫への移
	:		:
	:		:
	:		:

●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
	:	°C	:
	:	°C	:
	:	°C	:

<メモ>

--