|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | | | 品目名 | | | 品目名 | | | |
| (揚げ物) | | | (焼き物、蒸し物) | | | (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 | | : | ②確認時の中心温度 | 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 | ℃ | 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 | | | |
| ⑤全加熱処理時間 | |  | **No2**(No1で設定した条件に基づき実施) | | | (炒め物) | | | |
| **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> | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |