|  |  |
| --- | --- |
| 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> |
|  |