

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