





温度チェック表

\_\_\_\_年 \_\_\_\_月

温度は、冷蔵は、10℃以下、冷凍は-15℃以下であること。

【異常時の対処】

異常が生じた場合、保管されていた食品の状態を確認し、不適の場合は廃棄する。

冷蔵冷凍庫は、メーカーに修理を依頼する。

異常時の対処は、備考欄に記録する。

日付	確認時間			確認者	備考
	始業時	作業中	終業時		
1日	℃	℃	℃		
2日	℃	℃	℃		
3日	℃	℃	℃		
4日	℃	℃	℃		
5日	℃	℃	℃		
6日	℃	℃	℃		
7日	℃	℃	℃		
8日	℃	℃	℃		
9日	℃	℃	℃		
10日	℃	℃	℃		
11日	℃	℃	℃		
12日	℃	℃	℃		
13日	℃	℃	℃		
14日	℃	℃	℃		
15日	℃	℃	℃		
16日	℃	℃	℃		
17日	℃	℃	℃		
18日	℃	℃	℃		
19日	℃	℃	℃		
20日	℃	℃	℃		
21日	℃	℃	℃		
22日	℃	℃	℃		
23日	℃	℃	℃		
24日	℃	℃	℃		
25日	℃	℃	℃		
26日	℃	℃	℃		
27日	℃	℃	℃		
28日	℃	℃	℃		
29日	℃	℃	℃		
30日	℃	℃	℃		
31日	℃	℃	℃		



連続式殺菌機温度・時間確認記録表

年 日付	製品名	殺菌時間	殺菌温度		ダイヤル 設定	10cmにか かる時間	合否 判定	確認者	作業時間	作業者	備考
			開始時	終了時							
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		
/		分	°C	°C	-	秒	合・否		: ~ :		

<特記事項>

①殺菌温度は、投入開始前、終了後は殺菌槽から最後の製品が出た直後の温度を記入すること

②10cmにかかる時間は、殺菌時間が20分なら〇〇～〇〇秒・25分なら〇〇～〇〇秒になるように調整すること

殺菌速度の設定は、前回の設定を目安にすること

※10cmに掛かる時間は殺菌機ベルトコンベアが10cm進むのにかかる時間。10cm進む時間を計り、お湯の中を進む距離から殺菌時間を計算し確認する

③殺菌温度、殺菌時間に異常が生じた場合は、上司に報告すること

④殺菌機の設定に問題が無いことを確認者に確認してから、作業者は投入作業を開始すること

⑤合否判定が否の場合の是正等の内容を備考欄に記入すること

バッチ式殺菌機温度・時間確認記録表

年 日付	製品名	殺菌時間	殺菌温度	殺菌温度と時間				冷却			合否 判定	確認者	備考	
				開始時	終了時	開始時	終了時	水温	時間	品温				
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		
/		分	°C	:	~	:	°C	°C	°C	分	°C	合・否		

<特記事項>

- ①殺菌温度・殺菌時間には規格値を記入すること
  - ②殺菌時間と温度は実測値を記入すること
  - ③殺菌温度、殺菌時間を逸脱した場合は、速やかに上司に報告すること
- ※合否判定が否の場合の是正等の内容を備考欄に記入すること



調味液作成シート

製品名		保存料	有・無			
日付	年 月 日 午前.午後 :	アレルギー	有・無			
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="width: 50px;">総量</td> <td style="width: 100px;">L中</td> </tr> </table>		総量	L中			
総量	L中					
投入 順番	名称	アレルギー 種類	量目	用意	投入	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
終了時間	am , pm :	作成者		承認者		
<p>〈特記事項〉</p> <p>※1 投入順番は遵守のこと</p> <p>※2 アレルギー表示義務7品目 【卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに】 上記成分を含む添加物、原材料はアレルギー種類の欄に記入し、他の製品にコンタミしないように管理すること</p> <p>※3 保存料等使用基準がある添加物の計量は計り間違いのないよう注意すること。</p>						