

温度チェック表

____年 ____月

	確認時間			確認者	備考
	8:00	13:00	17:00		
1日	°C	°C	°C		
2日	°C	°C	°C		
3日	°C	°C	°C		
4日	°C	°C	°C		
5日	°C	°C	°C		
6日	°C	°C	°C		
7日	°C	°C	°C		
8日	°C	°C	°C		
9日	°C	°C	°C		
10日	°C	°C	°C		
11日	°C	°C	°C		
12日	°C	°C	°C		
13日	°C	°C	°C		
14日	°C	°C	°C		
15日	°C	°C	°C		
16日	°C	°C	°C		
17日	°C	°C	°C		
18日	°C	°C	°C		
19日	°C	°C	°C		
20日	°C	°C	°C		
21日	°C	°C	°C		
22日	°C	°C	°C		
23日	°C	°C	°C		
24日	°C	°C	°C		
25日	°C	°C	°C		
26日	°C	°C	°C		
27日	°C	°C	°C		
28日	°C	°C	°C		
29日	°C	°C	°C		
30日	°C	°C	°C		
31日	°C	°C	°C		

<特記事項>各温度は _____ °C以下であること。異常が生じた場合には、上司に報告すること。

バッチ式殺菌機殺菌温度・時間確認記録表

日付 年	製品名	殺菌時間	殺菌温度	殺菌時間と温度				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			

＜特記事項＞

- ①殺菌時間、殺菌温度は規格値を記入すること。
- ②殺菌時間と温度は実数を記入すること。
- 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。

調味液作成確認シート

製品名		保存料	有・無
日付	年 月 日 am . pm :	アレルギー	有・無

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						
16						
17						

終了時間	am . pm :	作成者	承認者
------	-----------	-----	-----

〔特記事項〕	
使用基準 * ソルビン酸カリウム・・・0.665g/kg以下(製品中)[酢漬の場合] 1.33g/kg以下(製品中)[かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、 みそ漬、たくあん漬、(早漬等は除く)の場合] 最終仕上がり塩分 ± % ※投入順番は遵守すること	～アレルギー表示義務7品目について～ (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。