様式４

保育所長	副保育所長	調理員

中心温度記録表

年　月分

加熱調理をするもの(揚げ物・煮物・炒め物等)については、75℃以上で1分間以上
(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上)加熱し、加熱調理後食品の中心温度を1分間以上測定する。加熱し、加熱調理後食品の中心温度を1分間以上測定する。

1～3点の中心温度を測定したらその都度すべて記入する。

加熱調理後に冷水(ブラストチラー)などで冷やし終わった時刻と温度も測定する。

日付	献立名	時刻	温度	測定者	備考
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		
		:	℃		