

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、85℃以上で3.4秒以上(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)加熱すること。

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。

[illegible]