

冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表

冷蔵・冷凍庫No: 3(枝肉) 管理基準: 5℃以下 (許容範囲: 0~5℃)  
 この冷蔵庫は5℃以下でなければなりません。4℃を以上になったら衛生管理者に連絡をしてください。

年月日	区分(いずれかに○)	測定時刻	庫内温度	記録者(サイン)	不良時の改善措置等	衛生管理者*(日付とサイン)
1 令和元.6.30	肉保管中・空運転中	8:00	3.2℃	△△		処理作業が終わったらサイン
2	肉保管中・空運転中	12:00	2.8℃	△△		
3	肉保管中・空運転中	17:30	3.9℃	△△		
4	肉保管中・空運転中	17:30	3.9℃	△△		令和元.6.30 ◇◇
5 令和元.7.1	肉保管中・空運転中	7:00	2.2℃	△△		
6	肉保管中・空運転中	11:50	4.4℃	△△	設定温度を3℃に調整	令和元.7.1 ◇◇
7	肉保管中・空運転中	11:58	3.9℃	△△		令和元.7.1 ◇◇
8	肉保管中・空運転中	15:10	2.8℃	△△		
9	肉保管中・空運転中	17:45	3.3℃	△△		令和元.7.1 ◇◇
10	肉保管中・空運転中	:	℃			
11	肉保管中・空運転中	:	℃			
12	肉保管中・空運転中	:	℃			
13	肉保管中・空運転中	:	℃			
14	肉保管中・空運転中	:	℃			
15	肉保管中・空運転中	:	℃			
16	肉保管中・空運転中	:	℃			
17	肉保管中・空運転中	:	℃			
18	肉保管中・空運転中	:	℃			
19	肉保管中・空運転中	:	℃			
20	肉保管中・空運転中	:	℃			
21	肉保管中・空運転中	:	℃			
22	肉保管中・空運転中	:	℃			
23	肉保管中・空運転中	:	℃			
24	肉保管中・空運転中	:	℃			
25	肉保管中・空運転中	:	℃			
26	肉保管中・空運転中	:	℃			
27	肉保管中・空運転中	:	℃			
28	肉保管中・空運転中	:	℃			
29	肉保管中・空運転中	:	℃			
30	肉保管中・空運転中	:	℃			

\*: 記録者とは異なる衛生管理者がいる場合は、あらかじめ確認する頻度を定め、確認すること