

サンプル工場セントラルキッチン業務日報

確認者

精肉室温 調理室温 保管庫室温 外気温

日時 年 月 日 ()

従事者数 人 精肉 人 / 加工 人

気温記録

精肉室温	調理室温	保管庫室温	外気温
°C	°C	°C	°C
:	:	:	:

電解水Ph

精肉エリア	計測者	調理エリア	計測者
放水後2分後に計測(Ph5.0~4.0以内) 終業後はすぐ計測			

塩水ボトル
交換時間

精肉	交換者	調理場	交換者
:	:	:	:
200gの塩に規定量の水道水を入れて攪拌。			

温度計測

	調理冷蔵 (5°C)	調理台下 (5°C)	加工冷蔵 (0°C)	加工冷凍 (-20°C)	倉庫冷蔵 (5°C)	倉庫冷凍 (-18°C)	出荷冷蔵 (1°C)	外冷凍 (-20°C)
作業前	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
作業後	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
再計測	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
冷蔵庫 8°C以下 冷凍庫:-15°C以下 基準以上の場合は30分~1時間後に再計測して赤字で記録								

検品記録

	廃棄	返品	異常内容	記録者
精肉	あり・なし	あり・なし		
調理	あり・なし	あり・なし		

HACCP関連記録

野菜塩抜き水洗い後温度
(6月~9月末)

仕込み総量	仕込み1回目		計測者	仕込み2回目		計測者
	表面温度	内部温度		表面温度1	内部温度2	
玉	°C	°C		°C	°C	
基準 21°C以下 22°Cを超えた場合は冷凍室内で、内部温度が20°C以下になるまで急冷						

加熱時間記録

肉ミンチ	仕上がり量	加熱時間(10分以上)	担当者	低温調理	余熱開始	加熱終了	目視検品	担当者
設定100°C	パック	: ~ :		中心60°C 30分以上	:	:	○・×	

日常点検記録 (作業開始前)

- ①包丁、スライサーの刃の欠けはありませんか? はい いいえ (内容:)
- ②室内に異臭を感じませんでしたか? はい いいえ (内容:)
- ③ はい いいえ (内容:)
- ④ はい いいえ (内容:)
- ⑤ はい いいえ (内容:)

日常点検記録 (作業開始後)

- ①包丁等の欠けはありませんか? はい いいえ (内容:)
- ②グレーチングは清潔ですか? はい いいえ (内容:)
- ③ はい いいえ (内容:)
- ④ はい いいえ (内容:)
- ⑤ はい いいえ (内容:)