

<記入例>

### 食品の入荷時点検・購入先記録

(2017年8月)

入荷日	商品名	購入先 (製造者)	点検結果				保管場所 (措置)	実施者
			品質 鮮度	表面 温度 ※	包装 状態	期限表示 (Lot)		
8/15	国産牛肉 (バラ)	〇〇精肉(株)	○	4℃	○	2017/8/17	生鮮 冷蔵庫	中村
8/15	無塩バター	(株)〇〇乳業	○	5℃	○	2017/12/1	原料 冷蔵庫	中村
8/15	冷凍インゲン 1kg 入り	〇〇食品	○	-15℃	○	2017/11/3	原料 冷凍庫	中村
8/15	薄口醤油	〇〇食品	○	-℃	○	2018/7/10	食材 資材庫	加藤
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
/				℃				
備考	※表面温度は、生産野菜 10℃以下、食肉(冷蔵)5℃以下、魚介類 5℃以下、冷凍食品-15℃以下であることを確認する。						確認者	滋賀

<記入例>

### 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録

( 2017 年 8 月 )

場所:食肉加工場							
	測定時間	測定結果					担当者
		冷蔵庫1 (-1~5℃)	冷蔵庫2 (-1~5℃)	冷凍庫1 (-15℃以下)	冷蔵庫2 (-15℃以下)	冷凍庫3 (-15℃以下)	
1日	8:44	2℃	2℃	-21℃	-20℃	-19℃	中村
2日	8:50	2℃	3℃	-20℃	-20℃	-20℃	中村
3日	8:45	3℃	2℃	-21℃	-22℃	-21℃	滋賀
4日	9:00	2℃	3℃	-22℃	-22℃	-19℃	中村
5日	8:55	3℃	2℃	-21℃	-20℃	-19℃	中村
6日	—	—	—	—	—	—	—
7日							
8日							
9日							
10日							
11日							
12日							
13日	—	—	—	—	—	—	—
14日							
15日							
16日							
17日							
18日							
19日							
20日	—	—	—	—	—	—	—
21日	—	—	—	—	—	—	—
22日							
23日							
24日							
25日							
26日							
27日	—	—	—	—	—	—	—
28日							
29日							
30日							
31日							
備考					確認者	滋賀	

<記入例>

### 処理・加工品の表示等点検記録

(2017年8月)

加工日	原材料 Lot	製品名	加工 数	点検結果		期限印字 サンプル貼付	加工 者
				包装 状態	期限表示 (Lot)		
8/23		国産牛肉(バラ) 200g	100 パック	○	2017/8/25		加藤
8/23		鹿児島産黒豚(ヒレ) 400g	30 パック	○	2017/8/25		加藤
8/23		北海道産さんま 3尾入り	20 パック	○	2017/8/25		清水
8/23		長野産キャベツ 1/2カット	30 個	○	2017/8/28		近藤
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
備考						確認者	滋賀