1年保存

栄養士	検印

中心温度記録表

令和　　年　　月　　日　　曜日

献立名(品名)	時刻	中心温度(℃)			冷却開始	冷却終了	測定者	備考
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		
	:				:	:		

中心温度計確認 (月1回　月初に実施し記録する)	沸騰した湯の温度　　℃	氷水の温度　　℃

＜測定時の注意事項＞

1.釜ごと、オーブン一回転ごとに、温度が最も上がりにくい3点の中心温度が75℃以上であることを確認し、温度と時刻を記録し、さらに1分以上加熱を続ける。
(園内での感染性胃腸炎流行期や、二枚貝等のノロウイルス汚染のおそれのある食品を含む場合は、80～95℃で90秒以上)

2.野菜などを茹でる場合は、釜の湯の温度を測るのではなく、食品自体の温度を測る。
コーンなどは、釜から網じゃくしなどですくいあげて温度を測る。

3.クッキー等、中心温度計をさすと割れてしまうものは設定温度と加熱時間を記録する。(○○○℃○○分)

4.加熱後冷却工程を有する食品は、「冷却開始時刻」「冷却終了時刻」「終了時の中心温度」を記録する。