

バッチ式殺菌機殺菌温度・時間確認記録表

日付 年	製品名	殺菌時間	殺菌温度	殺菌時間と温度				冷却			合否判定	確認者	備考
				開始時	終了時	開始時	終了時	水温	時間	品温			
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		
/		分	°C	: ~ :	°C	°C			分		合・否		

<特記事項>

- ①殺菌時間、殺菌温度は規格値を記入すること。
 - ②殺菌時間と温度は実数を記入すること。
 - ③殺菌温度、殺菌時間を逸脱した場合は、速やかに上司に報告すること。
- ※合否判定が否の場合の是正等の内容を備考欄に記入すること。

温 度 チ ェ ッ ク 表

年 月

	確 認 時 間			確 認 者	備 考
	8:00	13:00	17:00		
1日	℃	℃	℃		
2日	℃	℃	℃		
3日	℃	℃	℃		
4日	℃	℃	℃		
5日	℃	℃	℃		
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	℃	℃	℃		

<特記事項>各温度は〇〇℃以下であること。異常が生じた場合には、上司に報告すること。

調味液作成確認シート（例）

製品名		保存料	有・無
日付	年 月 日 am . pm :	アレルギー	有・無

総 量	L 中
-----	-----

投入 順番	名 称	アレルギー 種類	量 目	用 意	投 入	備 考
1	* ソルビン酸カリウム		g			使用基準あり
2	食 塩		kg			
3	醸 造 酢		ml			
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

終了時間	am . pm :	作成者	承認者
------	-----------	-----	-----

〔特記事項〕	
使用基準 * ソルビン酸カリウム・・・0.665g/kg以下(製品中)[酢漬の場合] 1.33g/kg以下(製品中)[かす漬、こうじ漬、塩漬、しょう油漬、 みそ漬、たくあん漬、(早漬等は除く)の場合] 最終仕上がり塩分 ○○±○○% ※投入順番は遵守すること	～アレルギー表示義務7品目について～ (卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに) 上記成分を含む添加物、原材料はアレル ゲン種類の欄に記入し他の製品にコンタミ しないように管理すること。