

# 冷凍庫内チェック表



施設名：

適正温度： ℃ 以下  
年 月度

記録日	1日		2日		3日		4日		5日		6日		7日		8日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	9日		10日		11日		12日		13日		14日		15日		16日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	17日		18日		19日		20日		21日		22日		23日		24日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考																
担当者																
責任者																

記録日	25日		26日		27日		28日		29日		30日		31日	
時間	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
温度	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃	℃
温度良否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
庫内状態	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
備考														
担当者														
責任者														

※適正温度を逸脱した場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。責任者は、確認時にサインを行う。

※庫内をチェックし、異なる食材同士が触れていないか、ドリップが垂れていないか等を確認する。否の場合は、責任者に報告した上で是正措置を備考欄に記入すること。