

冷蔵庫内チェック表



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															
庫内状態	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															
庫内状態	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															
庫内状態	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													
庫内状態	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。