食品衛生自主管理記録表 ★冷蔵(凍)庫・輸送車の温度記録編 様式4

営業者等の自主管理宣言(案): 毎日の自主点検で「食中毒ゼロ」をめざしましょう!

記録は、庫(車)内温度を表示する温度計で確認した数値(℃)を午前と午後で記入。冷蔵は10℃、冷凍は一15℃を越えると温度調整の改善が必要です!

			(=1) 4 /4	F	a	ıJ	火水		k	木		金		±		日		月		火		水		木		金		土		日	
		点検日時 (例) 1(,	 						31								$\stackrel{}{\longrightarrow}$						1 1		 			
				/	/	/ :	/	/ :	<i>/</i> :	/ :	/	/	/	/	/	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :	/ :								
用途、食品別に名称記入			:	:	•	:	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	:	:	:	:	:	•	•	•	•	•				
冷蔵庫・冷凍庫・輸送車	1																														
	2																														
	3																														
	4																														
	5																														
	6																														
	7																														
	8																														
	9																														
	10																														
現場点検者の確認サイン			ン																												
食品衛生責任者の確認サイン			イン																												
△と×の項目の改善内容→			容→																												