鮨店用衛生管理点検表

年　　月　　日(　　)

【加熱/冷却管理記録】
＊加熱調理後、そのまま提供する場合は、『仕上』、一旦冷却し、繰り越し使用する場合は『仕込』を〇で囲む
＊目視による加熱調理の完了確認をした場合は枠内に✔を入れる

料理名	加熱調理時中心温度		調理区分	冷却終了時中心温度		担当者
	時間	温度		時間	温度	
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					
	:	℃	仕上 ・ 仕込	:	℃	
	目視確認					