調理場温度・湿度確認表（例）

年　　　月　　　　　　場所：検収・保管・下処理・調理・洗浄

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日 | 曜日 | 8：30 | | 10：00 | | 12：00 | | 確認者 | 備考 |
| 温度 | 湿度 | 温度 | 湿度 | 温度 | 湿度 |  |  |
|  | 月 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 火 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 水 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 木 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 金 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 月 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 火 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 水 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 木 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 金 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 月 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 火 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 水 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 木 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 金 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 月 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 火 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 水 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 木 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 金 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 月 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 火 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |
|  | 水 | ℃ | ％ | ℃ | ％ | ℃ | ％ |  |  |