冷蔵・冷凍庫の温度の確認

（1）冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。

温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。

（2）決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。

なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにしましょう。

（3）なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確認（校正）を行う場合は、温度計の精度確認(校正)手順を参考にしてください。

例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに修理を依頼しましょう。

食材の状態に応じて使用しないか又は加熱して提供しましょう。

（4）これらを日誌に記録しましょう。

温度計の精度確認（校正）

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認（校正）を行いましょう。

（1）砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置（約１分）後に表示温度が０℃になることを確認します。

（２）次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約１分）後に表示温度が100℃になることを確認します。

（注意）

１．やかんは直火の輻射熱の影響を受けるので電気ケトルを使いましょう。

２．施設の海抜高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。