

平成 28 年 4 月分

定期的点検項目
 検便・食品衛生講習会・水質検査・害虫駆除
 (実施日= 月 日)

責任者確認欄


営業施設活用欄 (ご自由にお使いください)	点 検 項 目							記 載 者 名
	① 冷蔵庫 の温度	② 手指の 洗浄殺菌	③ 仕入時 の検品	④ 従事者 の健康	⑤ 表示の 確認	⑥	⑦	
1 (金) 先勝	℃	℃						
2 (土) 友引	℃	℃						
3 (日) 先負	℃	℃						
4 (月) 仏滅 清明	℃	℃						
5 (火) 大安	℃	℃						
6 (水) 赤口	℃	℃						
7 (木) 先負	℃	℃						
8 (金) 仏滅	℃	℃						
9 (土) 大安	℃	℃						
10 (日) 赤口	℃	℃						
11 (月) 先勝	℃	℃						
12 (火) 友引	℃	℃						
13 (水) 先負	℃	℃						
14 (木) 仏滅	℃	℃						
15 (金) 大安	℃	℃						

16 (土) 赤口	℃	℃						
17 (日) 先勝	℃	℃						
18 (月) 友引	℃	℃						
19 (火) 先負	℃	℃						
20 (水) 仏滅 穀雨	℃	℃						
21 (木) 大安	℃	℃						
22 (金) 赤口	℃	℃						
23 (土) 先勝	℃	℃						
24 (日) 友引	℃	℃						
25 (月) 先負	℃	℃						
26 (火) 仏滅	℃	℃						
27 (水) 大安	℃	℃						
28 (木) 赤口	℃	℃						
29 (金) 先勝 昭和の日	℃	℃						
30 (土) 友引 そばの日 (毎月末)	℃	℃						

改善事項 (点検の際、△×がついたときの対応方法を記載してください)

黄色ブドウ球菌

**主 な
原因食品**

穀物やその加工品
にぎりめし、弁当等

**主 な 予 防
ポ イ ン ト**

・手指の洗浄、消毒を十分に
・手指に切り傷や化膿のある人は調理しない

お客様に信頼される食品の提供に努めています。