

# 平成 28 年 5 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 (日) 先負	℃	℃						
2 (月) 仏滅	℃	℃						
3 (火) 大安 憲法記念日	℃	℃						
4 (水) 赤口 みどりの日	℃	℃						
5 (木) 先勝 立夏 こどもの日	℃	℃						
6 (金) 友引	℃	℃						
7 (土) 仏滅	℃	℃						
8 (日) 大安	℃	℃						
9 (月) 赤口 アイスクリームの日	℃	℃						
10 (火) 先勝	℃	℃						
11 (水) 友引	℃	℃						
12 (木) 先負	℃	℃						
13 (金) 仏滅	℃	℃						
14 (土) 大安	℃	℃						
15 (日) 赤口	℃	℃						

16 (月) 先勝	℃	℃						
17 (火) 友引	℃	℃						
18 (水) 先負	℃	℃						
19 (木) 仏滅	℃	℃						
20 (金) 大安 小満	℃	℃						
21 (土) 赤口	℃	℃						
22 (日) 先勝	℃	℃						
23 (月) 友引	℃	℃						
24 (火) 先負	℃	℃						
25 (水) 仏滅	℃	℃						
26 (木) 大安	℃	℃						
27 (金) 赤口	℃	℃						
28 (土) 先勝	℃	℃						
29 (日) 友引 こんにゃくの日	℃	℃						
30 (月) 先負	℃	℃						
31 (火) 仏滅	℃	℃						

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)

<b>カンピロバクター</b>	<b>主  な  原因食品</b>	食肉 (特に鳥刺し、レバ刺しなど) 飲料水、サラダ等	<b>主な予防ポイント</b>	・熱、乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し乾燥させる
				・食肉は十分に加熱をする
				・井戸水は塩素消毒又は煮沸殺菌する

お客様に信頼される食品の提供に努めています。