

平成 28 年 6 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)



日	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 (水)	大安	牛乳の日	℃	℃						
2 (木)	赤口		℃	℃						
3 (金)	先勝		℃	℃						
4 (土)	友引		℃	℃						
5 (日)	大安	芒種	℃	℃						
6 (月)	赤口		℃	℃						
7 (火)	先勝		℃	℃						
8 (水)	友引		℃	℃						
9 (木)	先負		℃	℃						
10 (金)	仏滅	入梅	℃	℃						
11 (土)	大安		℃	℃						
12 (日)	赤口		℃	℃						
13 (月)	先勝		℃	℃						
14 (火)	友引		℃	℃						
15 (水)	先負		℃	℃						

16 (木)	仏滅	和菓子の日	℃	℃						
17 (金)	大安		℃	℃						
18 (土)	赤口		℃	℃						
19 (日)	先勝		℃	℃						
20 (月)	友引		℃	℃						
21 (火)	先負	夏至	℃	℃						
22 (水)	仏滅		℃	℃						
23 (木)	大安		℃	℃						
24 (金)	赤口		℃	℃						
25 (土)	先勝		℃	℃						
26 (日)	友引		℃	℃						
27 (月)	先負		℃	℃						
28 (火)	仏滅		℃	℃						
29 (水)	大安	佃煮の日	℃	℃						
30 (木)	赤口		℃	℃						

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)

腸管出血性大腸菌 (O157・O111など)

主な原因食品

牛レバー、ユッケなどの肉の生食、糞便に汚染された食肉などからの二次汚染によるあらゆる食品

主な予防ポイント

- ・生野菜はよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱する
- ・加熱処理済み食品が二次汚染を受けないように調理器具を十分に洗浄・消毒する
- ・特に高齢者や子供は肉の生食を控える

お客様に信頼される食品の提供に努めています。