

平成 28 年 7 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


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 (金)	先勝 半夏生	℃	℃						
2 (土)	友引	℃	℃						
3 (日)	先負 ソフトクリームの日	℃	℃						
4 (月)	赤口	℃	℃						
5 (火)	先勝	℃	℃						
6 (水)	友引	℃	℃						
7 (木)	先負 七夕・小暑	℃	℃						
8 (金)	仏滅	℃	℃						
9 (土)	大安	℃	℃						
10 (日)	赤口 納豆の日	℃	℃						
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 海の日	℃	℃						
19 (火)	先負	℃	℃						
20 (水)	仏滅	℃	℃						
21 (木)	大安	℃	℃						
22 (金)	赤口 大暑	℃	℃						
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	℃	℃						
30 (土)	友引	℃	℃						
31 (日)	先負	℃	℃						

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)

サルモネラ	主 な 原因食品	サルモネラに汚染された肉や卵を原材料として使用した食品、レバ刺し、オムレツ自家製マヨネーズ等	主な予防 ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・卵の割り置きはしない ・肉や卵などは十分に加熱する ・卵は冷蔵保管し、生で食べる場合は期限表示に注意!
--------------	---------------------	--	----------------------	--

お客様に信頼される食品の提供に努めています。