

平成 28 年 8 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 (月)	仏滅		℃	℃						
2 (火)	大安		℃	℃						
3 (水)	先勝		℃	℃						
4 (木)	友引		℃	℃						
5 (金)	先負		℃	℃						
6 (土)	仏滅	ハムの日	℃	℃						
7 (日)	大安	立秋	℃	℃						
8 (月)	赤口		℃	℃						
9 (火)	先勝		℃	℃						
10 (水)	友引		℃	℃						
11 (木)	先負	山の日	℃	℃						
12 (金)	仏滅		℃	℃						
13 (土)	大安		℃	℃						
14 (日)	赤口		℃	℃						
15 (月)	先勝		℃	℃						

16 (火)	友引		℃	℃						
17 (水)	先負		℃	℃						
18 (木)	仏滅		℃	℃						
19 (金)	大安		℃	℃						
20 (土)	赤口		℃	℃						
21 (日)	先勝	漬物の日	℃	℃						
22 (月)	友引		℃	℃						
23 (火)	先負	処暑	℃	℃						
24 (水)	仏滅		℃	℃						
25 (木)	大安		℃	℃						
26 (金)	赤口		℃	℃						
27 (土)	先勝		℃	℃						
28 (日)	友引		℃	℃						
29 (月)	先負		℃	℃						
30 (火)	仏滅		℃	℃						
31 (水)	大安	二百十日	℃	℃						

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)

腸炎ビブリオ	主 な 原因食品	魚介類の刺身やすし類 二次汚染された野菜の 一夜漬け等	主 な 予 防 ポ イ ン ト	・魚介類は、調理前に(真水)水道水でよく洗う ・魚介類に使った調理器具類はよく洗浄・消毒し二次汚染を防止する ・魚介類は冷蔵保存(10℃以下、さし身等は4℃以下)する
		お客様に信頼される食品の提供に努めています。		