

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

16 (金) 大安	℃	℃						
17 (土) 赤口	℃	℃						
18 (日) 先勝	℃	℃						
19 (月) 友引 敬老の日 彼岸入	℃	℃						
20 (火) 先負	℃	℃						
21 (水) 仏滅	℃	℃						
22 (木) 大安 秋分の日	℃	℃						
23 (金) 赤口	℃	℃						
24 (土) 先勝	℃	℃						
25 (日) 友引	℃	℃						
26 (月) 先負	℃	℃						
27 (火) 仏滅	℃	℃						
28 (水) 大安	℃	℃						
29 (木) 赤口	℃	℃						
30 (金) 先勝	℃	℃						

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)

アニサキス(寄生虫)	主な原因食品	サバ、サンマ、ニシン、サケ、タラ、イカなどの魚介類	主な予防ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・加熱すれば死滅 ・-18℃以下で24時間以上冷凍すれば死滅 ・目視で取り除く (完全に取り除くのは困難)
-------------------	---------------	---------------------------	-----------------	---

お客様に信頼される食品の提供に努めています。