


# 平成 28 年 12 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  
 (印)

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

16 (金)	仏滅	℃   ℃							
17 (土)	大安	℃   ℃							
18 (日)	赤口	℃   ℃							
19 (月)	先勝	℃   ℃							
20 (火)	友引	℃   ℃							
21 (水)	先負 冬至	℃   ℃							
22 (木)	仏滅	℃   ℃							
23 (金)	大安 天皇誕生日	℃   ℃							
24 (土)	赤口	℃   ℃							
25 (日)	先勝	℃   ℃							
26 (月)	友引	℃   ℃							
27 (火)	先負	℃   ℃							
28 (水)	仏滅	℃   ℃							
29 (木)	赤口	℃   ℃							
30 (金)	先勝	℃   ℃							
31 (土)	友引 大晦日	℃   ℃							

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)

<h2>ノロウイルス</h2>	<b>主な原因食品</b>	生の二枚貝や、ノロウイルスに汚染された手指で触れた食品	<b>主な予防ポイント</b>	・カキなどの二枚貝は中心部まで十分加熱する ・調理する人は用便後や調理前によく手を洗浄・消毒する
-----------------	---------------	-----------------------------	-----------------	---

お客様に信頼される食品の提供に努めています。