

平成 29 年 1 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	先負	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 (日)	先負	元日	℃	℃							
2 (月)	仏滅	振替休日	℃	℃							
3 (火)	大安		℃	℃							
4 (水)	赤口		℃	℃							
5 (木)	先勝	小寒	℃	℃							
6 (金)	友引		℃	℃							
7 (土)	先負	七草	℃	℃							
8 (日)	仏滅		℃	℃							
9 (月)	大安	成人の日	℃	℃							
10 (火)	赤口		℃	℃							
11 (水)	先勝	鏡開き	℃	℃							
12 (木)	友引		℃	℃							
13 (金)	先負		℃	℃							
14 (土)	仏滅		℃	℃							
15 (日)	大安		℃	℃							

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

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)

ふぐ毒	主な原因食品	テトロドトキシンとよばれ	主な予防ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・卵巣や肝臓等の内臓は種類にかかわらず絶対に食べてはいけない ・ふぐの調理は資格を持った、ふぐ専門の調理師でなければならない
		肝臓・卵巣などの内臓に含まれ、種類によっては皮や筋肉にも含まれる		

お客様に信頼される食品の提供に努めています。