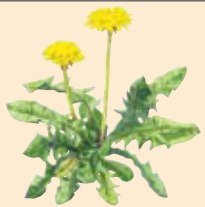


平成 29 年 3 月分

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

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

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)

セレウス菌	主 な 原因食品	米や小麦を原料とする食品が多く、チャーハン、ピラフ、オムライス、スパゲティ等	主な予防ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯やめん類を作り置きしない ・米飯やめん類は調理後、速やかに低温（10℃以下）又は高温（65℃以上）で保存する
--------------	-----------------	--	-----------------	--

お客様に信頼される食品の提供に努めています。