

平成 29 年 5 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)



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 手指の洗淨殺菌	③ 仕入時の検品	④ 従事者の健康	⑤ 表示の確認	⑥	⑦	
1 (月) 先負	℃	℃						
2 (火) 仏滅	℃	℃						
3 (水) 大安 憲法記念日	℃	℃						
4 (木) 赤口 みどりの日	℃	℃						
5 (金) 先勝 立夏 こどもの日	℃	℃						
6 (土) 友引	℃	℃						
7 (日) 先負	℃	℃						
8 (月) 仏滅	℃	℃						
9 (火) 大安 アイスクリームの日	℃	℃						
10 (水) 赤口	℃	℃						
11 (木) 先勝	℃	℃						
12 (金) 友引	℃	℃						
13 (土) 先負	℃	℃						
14 (日) 仏滅	℃	℃						
15 (月) 大安	℃	℃						

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

カンピロバクター	主な原因食品	食肉 (特に鳥刺し、レバ刺しなど)	主な予防ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 熱、乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し乾燥させる 食肉は十分に加熱をする 井戸水は塩素消毒又は煮沸殺菌する
		飲料水、サラダ等		

お客様に信頼される食品の提供に努めています。