

# 平成 29 年 4 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(°C)	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 (土) 先勝								
2 (日) 友引								
3 (月) 先負								
4 (火) 仏滅 清明								
5 (水) 大安								
6 (木) 赤口								
7 (金) 先勝								
8 (土) 友引								
9 (日) 先負								
10 (月) 仏滅								
11 (火) 大安								
12 (水) 赤口								
13 (木) 先勝								
14 (金) 友引								
15 (土) 先負								

16 (日) 仏滅								
17 (月) 大安								
18 (火) 赤口								
19 (水) 先勝								
20 (木) 友引 穀雨								
21 (金) 先負								
22 (土) 仏滅								
23 (日) 大安								
24 (月) 赤口								
25 (火) 先勝								
26 (水) 仏滅								
27 (木) 大安								
28 (金) 赤口								
29 (土) 先勝 昭和の日								
30 (日) 友引 そばの日 (毎月末)								

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)	

<b>黄色ブドウ球菌</b>	<b>主な原因食品</b>	穀物やその加工品 にぎりめし、弁当等	<b>主な予防ポイント</b>	・手指の洗浄、消毒を十分に ・手指に切り傷や化膿のある人は調理しない
----------------	---------------	-----------------------	-----------------	---------------------------------------

お客様に信頼される食品の提供に努めています。