平成 29 年 7 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 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	記載者名
1 （土）	赤口									
2 （日）	先勝	半夏生								
3 （月）	友引	ソフトクリームの日								
4 （火）	先負									
5 （水）	仏滅									
6 （木）	大安									
7 （金）	赤口	七夕・小暑								
8 （土）	先勝									
9 （日）	友引									
10 （月）	先負	納豆の日								
11 （火）	仏滅									
12 （水）	大安									
13 （木）	赤口									
14 （金）	先勝									
15 （土）	友引									
16 （日）	先負									
17 （月）	仏滅	海の日								
18 （火）	大安									
19 （水）	赤口	土用								
20 （木）	先勝									
21 （金）	友引									
22 （土）	先負									
23 （日）	赤口	大暑								
24 （月）	先勝									
25 （火）	友引									
26 （水）	先負									
27 （木）	仏滅									
28 （金）	大安									
29 （土）	赤口									
30 （日）	先勝									
31 （月）	友引									

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）

サルモネラ	主な原因食品	サルモネラに汚染された肉や卵を原材料として使用した食品、レバ刺し、オムレツ自家製マヨネーズ等	主な予防ポイント	・卵の割り置きはしない ・肉や卵などは十分に加熱する ・卵は冷蔵保管し、生で食べる場合は期限表示に注意！

お客様に信頼される食品の提供に努めています。