

# 平成 29 年 8 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)



日	曜日	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	(火)	先負								
2	(水)	仏滅								
3	(木)	大安								
4	(金)	赤口								
5	(土)	先勝								
6	(日)	友引	ハムの日							
7	(月)	先負	立秋							
8	(火)	仏滅								
9	(水)	大安								
10	(木)	赤口								
11	(金)	先勝	山の日							
12	(土)	友引								
13	(日)	先負								
14	(月)	仏滅								
15	(火)	大安								

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

腸炎ビブリオ	主な原因食品	魚介類の刺身やすし類 二次汚染された野菜の 一夜漬け等	主な予防ポイント	・魚介類は、調理前に(真水)水道水でよく洗う ・魚介類に使った調理器具類はよく洗浄・消毒し二次汚染を防止する ・魚介類は冷蔵保存(10℃以下、さし身等は4℃以下)する
		お客様に信頼される食品の提供に努めています。		