


# 平成 29 年 11 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

印

	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 (水)	先負	すしの日							
2 (木)	仏滅								
3 (金)	大安	文化の日							
4 (土)	赤口								
5 (日)	先勝								
6 (月)	友引								
7 (火)	先負	立冬							
8 (水)	仏滅								
9 (木)	大安								
10 (金)	赤口								
11 (土)	先勝								
12 (日)	友引								
13 (月)	先負								
14 (火)	仏滅								
15 (水)	大安	七五三 かまぼこの日							

16 (木)	赤口								
17 (金)	先勝								
18 (土)	仏滅								
19 (日)	大安								
20 (月)	赤口								
21 (火)	先勝								
22 (水)	友引	小雪							
23 (木)	先負	勤労感謝の日							
24 (金)	仏滅								
25 (土)	大安								
26 (日)	赤口								
27 (月)	先勝								
28 (火)	友引								
29 (水)	先負								
30 (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)

<b>ウェルシュ菌</b>	<b>主な原因食品</b>	肉類、魚介類、野菜を使用した煮物や大量調理食品	<b>主な予防ポイント</b>	・前日調理はさけ、加熱調理したものをなるべく早く食べる ・加熱調理した食品を保管する時は、室温で放置せずすばやく冷却する
---------------	---------------	-------------------------	-----------------	---

お客様に信頼される食品の提供に努めています。