

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

16 (土)	友引								
17 (日)	先負								
18 (月)	大安								
19 (火)	赤口								
20 (水)	先勝								
21 (木)	友引								
22 (金)	先負 冬至								
23 (土)	仏滅 天皇誕生日								
24 (日)	大安								
25 (月)	赤口								
26 (火)	先勝								
27 (水)	友引								
28 (木)	先負								
29 (金)	仏滅								
30 (土)	大安								
31 (日)	赤口 大晦日								

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)

ノロウイルス	主な原因食品	生の二枚貝や、ノロウイルスに汚染された手指で触れた食品	主な予防ポイント	・カキなどの二枚貝は中心部まで十分加熱する
				・調理する人は用便後や調理前によく手を洗浄・消毒する

お客様に信頼される食品の提供に努めています。