

平成30年3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)



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	記載 者名
1 (木)	友引						
2 (金)	先負						
3 (土)	仏滅						
4 (日)	大安						
5 (月)	赤口						
6 (火)	先勝 啓蟄						
7 (水)	友引						
8 (木)	先負						
9 (金)	仏滅						
10 (土)	大安						
11 (日)	赤口						
12 (月)	先勝						
13 (火)	友引						
14 (水)	先負						
15 (木)	仏滅						

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

セレウス菌	主な原因食品	米や小麦を原料とする食品が多く、チャーハン、ピラフ、オムライス、スパゲティ等	主な予防ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・米飯やめん類を作り置きしない ・米飯やめん類は調理後、速やかに低温(10℃以下)又は高温(65℃以上)で保存する
--------------	---------------	--	-----------------	--

お客様に信頼される食品の提供に努めています。