

平成30年5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)



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) 赤口								
2 (水) 先勝								
3 (木) 友引 憲法記念日								
4 (金) 先負 みどりの日								
5 (土) 仏滅 立夏 こどもの日								
6 (日) 大安								
7 (月) 赤口								
8 (火) 先勝								
9 (水) 友引 アイスcreamの日								
10 (木) 先負								
11 (金) 仏滅								
12 (土) 大安								
13 (日) 赤口								
14 (月) 先勝								
15 (火) 仏滅								

16 (水) 大安								
17 (木) 赤口								
18 (金) 先勝								
19 (土) 友引								
20 (日) 先負								
21 (月) 仏滅 小満								
22 (火) 大安								
23 (水) 赤口								
24 (木) 先勝								
25 (金) 友引								
26 (土) 先負								
27 (日) 仏滅								
28 (月) 大安								
29 (火) 赤口 こんにゃくの日								
30 (水) 先勝								
31 (木) 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)	

カンピロバクター	主な原因食品	食肉 (特に鳥刺し、レバ刺しなど)	主な予防ポイント	・熱、乾燥に弱いので、調理器具は熱湯消毒し乾燥させる
		飲料水、サラダ等		・食肉は十分に加熱をする
				・井戸水は塩素消毒又は煮沸殺菌する

お客様に信頼される食品の提供に努めています。