

平成 30 年 4 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 (日) 大安								
2 (月) 赤口								
3 (火) 先勝								
4 (水) 友引								
5 (木) 先負 清明								
6 (金) 仏滅								
7 (土) 大安								
8 (日) 赤口								
9 (月) 先勝								
10 (火) 友引								
11 (水) 先負								
12 (木) 仏滅								
13 (金) 大安								
14 (土) 赤口								
15 (日) 先勝								

16 (月) 先負								
17 (火) 仏滅								
18 (水) 大安								
19 (木) 赤口								
20 (金) 先勝 穀雨								
21 (土) 友引								
22 (日) 先負								
23 (月) 仏滅								
24 (火) 大安								
25 (水) 赤口								
26 (木) 先勝								
27 (金) 友引								
28 (土) 先負								
29 (日) 仏滅 昭和の日								
30 (月) 大安 振替休日 そばの日 (毎月末)								

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)

黄色ブドウ球菌

主な原因食品

穀物やその加工品
にぎりめし、弁当等

主な予防ポイント

- ・手指の洗浄、消毒を十分に
- ・手指に切り傷や化膿のある人は調理しない

お客様に信頼される食品の提供に努めています。

