

平成 30 年 10 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)

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 (月)	大安 都民の日 醤油の日								
2 (火)	赤口 豆腐の日								
3 (水)	先勝								
4 (木)	友引								
5 (金)	先負								
6 (土)	仏滅								
7 (日)	大安								
8 (月)	赤口 寒露 体育の日								
9 (火)	先負								
10 (水)	仏滅 魚(とと)の日								
11 (木)	大安								
12 (金)	赤口								
13 (土)	先勝								
14 (日)	友引								
15 (月)	先負								

16 (火)	仏滅								
17 (水)	大安								
18 (木)	赤口 冷凍食品の日								
19 (金)	先勝								
20 (土)	友引 土用								
21 (日)	先負								
22 (月)	仏滅								
23 (火)	大安 霜降								
24 (水)	赤口								
25 (木)	先勝								
26 (金)	友引								
27 (土)	先負								
28 (日)	仏滅								
29 (月)	大安								
30 (火)	赤口								
31 (水)	先勝								

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)

毒キノコ	主な原因食品	ツキヨタケ、クサウラベ ンタケ、テングタケ属で 全体の50%を占める	主な予防 ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・確実に鑑定された食用キノコ以外は絶対に食べない ・勝手に鑑定しない ・キノコ狩りでは有毒キノコがまざらない様に十分な知識と注意が必要である
-------------	---------------	--	----------------------	--

お客様に信頼される食品の提供に努めています。

