

# 平成 30 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)

責任者確認欄  
 (印)

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

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

