

# 平成31年1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

日付	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 元日								
2 (水)	先勝								
3 (木)	友引								
4 (金)	先負								
5 (土)	仏滅								
6 (日)	赤口 小寒								
7 (月)	先勝 七草								
8 (火)	友引								
9 (水)	先負								
10 (木)	仏滅								
11 (金)	大安 鏡開き								
12 (土)	赤口								
13 (日)	先勝								
14 (月)	友引 成人の日								
15 (火)	先負								

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

## ふぐ毒

### 主な原因食品

テトロドトキシンとよばれ  
肝臓・卵巣などの内臓に含  
まれ、種類によっては皮や  
筋肉にも含まれる

### 主な予防ポイント

- ・卵巣や肝臓等の内臓は種類にかかわらず絶対に食べてはいけない
- ・ふぐの調理は資格を持った、ふぐ専門の調理師でなければならない

お客様に信頼される食品の提供に努めています。

