

平成31年2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 (金)	友引								
2 (土)	先負								
3 (日)	仏滅 節分								
4 (月)	大安 立春								
5 (火)	先勝								
6 (水)	友引								
7 (木)	先負								
8 (金)	仏滅								
9 (土)	大安 ふぐの日								
10 (日)	赤口								
11 (月)	先勝 建国記念日								
12 (火)	友引								
13 (水)	先負								
14 (木)	仏滅								
15 (金)	大安								

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

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)

ヒスタミン

主な原因食品

ヒスタジンというアミノ酸を多く含む赤身魚とその加工品が最も多い

主な予防ポイント

- ・生の赤身魚は常温で放置せず冷蔵の場合も早めに食べる
- ・冷凍した場合は冷蔵庫で解凍するなど低温でなるべく短時間で解凍し、冷凍と解凍のくり返しはさける

お客様に信頼される食品の提供に努めています。

