

# 平成31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 (月) 先負								
2 (火) 仏滅								
3 (水) 大安								
4 (木) 赤口								
5 (金) 先負 清明								
6 (土) 仏滅								
7 (日) 大安								
8 (月) 赤口								
9 (火) 先勝								
10 (水) 友引								
11 (木) 先負								
12 (金) 仏滅								
13 (土) 大安								
14 (日) 赤口								
15 (月) 先勝								

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

<b>黄色ブドウ球菌</b>	<b>主な原因食品</b>	穀物やその加工品 にぎりめし、弁当等	<b>主な予防ポイント</b>	・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。

