

<評価方法>

理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック3回分）

評価	1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	20	1	0	0	21	0	0	0	21	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	29	1	0	0	30	0	0	0	30	0	0	0
3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)	16	2	0	0	18	0	0	0	18	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	3	0	0	0	3	0	0	0	3	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	40	2	0	0	42	0	0	0	42	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	15	0	0	0	15	0	0	0	15	0	0	0
7 その他(7項目)	15	4	1	1	21	0	0	0	21	0	0	0

レーダー

