

<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）

	回答人数												
	入力してください	2	人										
		2023/6/3				2024/3/20				3回目			
評 価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)		13	0	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)		17	0	0	3	16	2	0	1	0	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)		12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)		2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14 項目)		22	6	0	0	28	1	0	0	0	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)		9	0	1	0	9	1	0	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)		10	1	0	3	12	0	0	2	0	0	0	0

レーダー

