

<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	回答人数 入力してください				2 人											
					1回目				2回目				3回目			
	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×				
1 記録・点検、設備確認(7項目)	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0				
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	20	1	0	0	20	0	0	0	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)	10	1	0	0	9	2	0	1	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)	28	0	0	0	22	6	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)	6	2	1	0	3	6	2	0	0	0	0	0				
7 その他(7項目)	10	4	0	0	11	1	0	2	0	0	0	0				

レーダー

