

<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			2回目			3回目		
	2	人	人	◎	○	▲	◎	○	▲
1 記録・点検、設備確認(7項目)	11	1	1	◎	○	▲	◎	○	▲
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	20	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)	8	2	0	◎	○	▲	◎	○	▲
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	2	0	0	◎	○	▲	◎	○	▲
5 二次汚染の防止(14項目)	27	1	0	◎	○	▲	◎	○	▲
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	9	1	0	◎	○	▲	◎	○	▲
7 その他(7項目)	10	0	0	◎	○	▲	◎	○	▲

レーダー

