

コピーポイント	氏名	a															
チェックした日付		2022/3/31															
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1	記録・点検、設備確認(7項目)					7											
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)					8							2				
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)					5							1				
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)					14											
5	二次汚染の防止(14項目)					4	1										
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)					3						2	2				
7	その他(7項目)																

1

コピーポイント	氏名																
チェックした日付																	
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1	記録・点検、設備確認(7項目)																
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																
5	二次汚染の防止(14項目)																
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																
7	その他(7項目)																

2

コピーポイント	氏名																	クラス
チェックした日付																		
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	記録・点検、設備確認(7項目)																	
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																	
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																	
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																	
5	二次汚染の防止(14項目)																	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																	
7	その他(7項目)																	

3

コピーポイント	氏名																	クラス
チェックした日付																		
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	記録・点検、設備確認(7項目)																	
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																	
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																	
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																	
5	二次汚染の防止(14項目)																	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																	
7	その他(7項目)																	

4

コピーポイント	氏名																	クラス
チェックした日付																		
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	記録・点検、設備確認(7項目)																	
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																	
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																	
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																	
5	二次汚染の防止(14項目)																	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																	
7	その他(7項目)																	

5

コピーポイント	氏名																	クラス
チェックした日付																		
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	記録・点検、設備確認(7項目)																	
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																	
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																	
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																	
5	二次汚染の防止(14項目)																	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																	
7	その他(7項目)																	

6

コピーポイント	氏名																	クラス
チェックした日付																		
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	
1	記録・点検、設備確認(7項目)																	
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)																	
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)																	
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)																	
5	二次汚染の防止(14項目)																	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)																	
7	その他(7項目)																	

7