

コピーポイント	氏名	a											
		チェックした日付				2022/3/31				2023/3/31			
評価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1	記録・点検、設備確認(7項目)					7				7			
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)					8			2	9			1
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	5			1
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)					1				1			
5	二次汚染の防止(14項目)					14				13		1	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)					4	1			3	1	1	
7	その他(7項目)					3		2	2	4		2	1