

コピーポイント	氏名	C											
		チェックした日付				2024/3/31							
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)	5	2		3								
3	原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)	4	1		1								
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	1											
5	二次汚染の防止(14項目)	4	9	1									
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	3	1		1								
7	その他(7項目)	3	2		2								