

コピーポイント	氏 名	a											
チェックした日付		2023/3/31				2024/3/31				2025/3/31			
評 価		◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1	記録・点検、設備確認(7項目)	7				7				7			
2	調理従事者等の衛生管理(10項目)	9			1	5	2		3	7	1		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	1		1	5	1		
4	加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	1				1				1			
5	二次汚染の防止(14項目)	13	1			4	9	1		10	3	1	
6	原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	3	1	1		3	1		1	4			1
7	その他(7項目)	4		2	1	3	2		2	3	2		2