

| コピーポイント | 氏名 | a | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|----|-----------|---|---|---|-----------|---|---|---|-----------|----|---|---|
| | | 2023/3/31 | | | | 2024/3/31 | | | | 2025/3/31 | | | |
| チェックした日付 | | ◎ | ○ | ▲ | × | ◎ | ○ | ▲ | × | ◎ | ○ | ▲ | × |
| 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 |