

<評価方法>

理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果

評価	回答人数	2022/6/1											
	4 人	◎	○	▲	×								
1 記録・点検、設備確認(7項目)		26	2	0	0								
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)		40	0	0	0								
3 原材料の受け入れ・下処理段階における管理(6項目)		22	2	0	0								
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)		4	0	0	0								
5 二次汚染の防止(14項目)		53	3	0	0								
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)		19	1	0	0								
7 その他(7項目)		28	0	0	0								

レーダー

