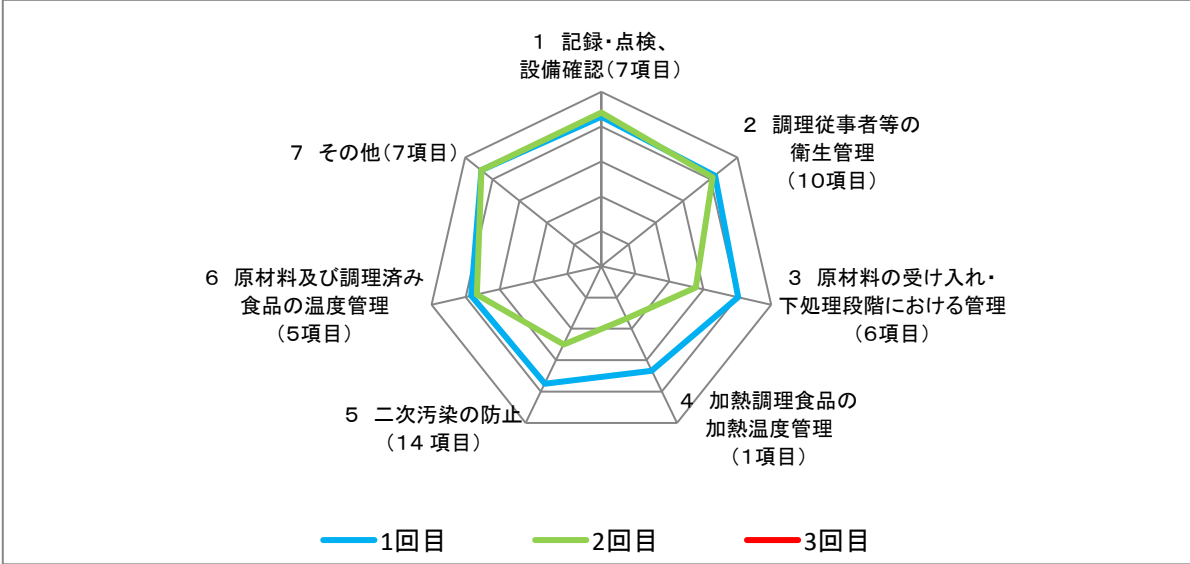


＜評価方法＞
理解し実施している…◎ 3点 一部実施している…○ 2点 不安がある…▲ 1点 実施していない…× 0点

集計結果（チェック2回分）

	回答人数 入力してください				2				人			
	1回目				2回目				3回目			
評 価	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×	◎	○	▲	×
1 記録・点検、設備確認(7項目)	9	4	1	0	10	3	1	0	0	0	0	0
2 調理従事者等の衛生管理(10項目)	15	2	1	1	16	0	1	2	0	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)	5	7	0	0	1	7	3	0	0	0	0	0
4 加熱調理食品の加熱温度管理(1項目)	0	2	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0
5 二次汚染の防止(14項目)	12	11	5	0	6	7	10	5	0	0	0	0
6 原材料及び調理済み食品の温度管理(5項目)	6	1	3	0	6	0	4	0	0	0	0	0
7 その他(7項目)	9	5	0	0	9	5	0	0	0	0	0	0

レーダー



総評

手洗いや消毒、調理環境の管理などを丁寧に行い安全な給食提供に努めています。今後も継続して確認と改善を行っていきます。