

## 衛生診断評価

|     | 前提  | 設備 | 装置 | 交差汚染 | 製品の管理 | 清掃 | ペストコントロール | 要員の衛生 | 全 体 |
|-----|-----|----|----|------|-------|----|-----------|-------|-----|
| A豆腐 | 50  | 53 | 53 | 68   | 57    | 61 | 33        | 32    | 50  |
| B製麺 | 75  | 57 | 54 | 17   | 53    | 49 | 30        | 40    | 45  |
| C食品 | 100 | 86 | 83 | 66   | 95    | 77 | 89        | 92    | 85  |
| D惣菜 | 50  | 48 | 40 | 76   | 64    | 52 | 27        | 31    | 48  |
| E商店 | 75  | 48 | 83 | 76   | 97    | 97 | 100       | 96    | 75  |

| 順位 | 前提  | 設備  | 装置  | 交差汚染 | 製品の管理 | 清掃 | ペストコントロール | 要員の衛生 | 全 体 |    |     |    |     |     |     |    |     |    |
|----|-----|-----|-----|------|-------|----|-----------|-------|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|
| 1  | C食品 | 100 | C食品 | 86   | C食品   | 83 | D惣菜       | 76    | E商店 | 97 | E商店 | 97 | E商店 | 100 | E商店 | 96 | C食品 | 85 |
| 2  | B製麺 | 75  | B製麺 | 57   | E商店   | 83 | E商店       | 76    | C食品 | 95 | C食品 | 77 | C食品 | 89  | C食品 | 92 | E商店 | 75 |
| 3  | E商店 | 75  | A豆腐 | 53   | B製麺   | 54 | A豆腐       | 68    | D惣菜 | 64 | A豆腐 | 61 | A豆腐 | 33  | B製麺 | 40 | A豆腐 | 50 |
| 4  | A豆腐 | 50  | D惣菜 | 48   | A豆腐   | 53 | C食品       | 66    | A豆腐 | 57 | D惣菜 | 52 | B製麺 | 30  | A豆腐 | 32 | D惣菜 | 48 |
| 5  | D惣菜 | 50  | E商店 | 48   | D惣菜   | 40 | B製麺       | 17    | B製麺 | 53 | B製麺 | 49 | D惣菜 | 27  | D惣菜 | 31 | B製麺 | 45 |

