

# 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

