

定期衛生検査

『リテールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

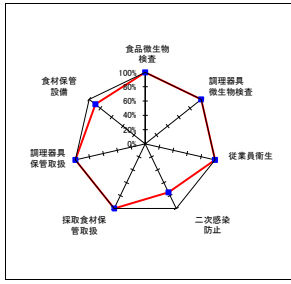
29 - 1 0

(過去評価)

店名: セナチ川口店
立会者: 岡部 克章 様
検査日: 2019/5/29
検査員: 桑原 晋則

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月

【総合評価】 (詳細基準)
総合得点: 100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
目録点: 総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店



調査項目: 1. 食品衛生検査 (4/4, 20.00), 2. 調理器具等微生物検査 (6/6, 30.00), 3. 従業員の衛生管理 (5/5, 5.00), 4. 二次汚染の防止 (12/9, 9.00), 5. 採取食材保管および取扱状況 (6/6, 12.00), 6. 調理器具保管および取扱状況 (6/6, 12.00), 7. 食材保管設備状況 (9/9, 9.00)

※1 調理器具等微生物検査で黄色フラウ球菌が検出された場合に限り、1.食品衛生検査及び2.調理器具等微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
※2 従業員の衛生管理→7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品衛生検査 【項目小計/05点】

20.00 点

検査項目名称: ① ユッケ (1, 陰性), ② サンチュ (2, 陰性)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 点

調理器具名称: ① まな板 (2, 0), ② 手指 (2, 9)

【食品衛生検査 判定基準値】

食品分類: 1. 加熱調理食品(弁当類) 1x10^2, 2. 冷たい食品(生乳類) 1x10^2, 3. 生肉/生肉片 1x10^2, 4. 豆腐 5x10^2

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

状態: 1. 作業中 (100, 10), 2. 洗浄後 (10, 0)

総合所見(主なNG項目について記載しています。)

台下冷蔵庫バックに汚れが認められます。フード内プラスチックに油污が付着しています。

写真コメント

厨房内に食物ドリンクが持ち込まれています。ドリンクがこぼれて食材を汚染する原因となりますので、私は厨房外で保管して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

確認項目: ① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している, ② 手荒れ・傷・化膿はない, ③ つめは短く、指輪・時計は着用していない, ④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である, ⑤ 帽子をかきと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

9.00 点

確認項目: ① 手洗い専用シンクの状態, ② フリッパの状態, ③ 食品の直置きはない, ④ 食品の常温保管はない, ⑤ 調理台は清潔である, ⑥ 厨房内の次水・湯・排水は清潔である, ⑦ 積置きに汚れ、付着物はない, ⑧ 食材の保管状況, ⑨ 調理器具の保管状況, ⑩ シンク内は清潔である, ⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である, ⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目: ① 食材名(1), ② 納品日を管理している, ③ 調理日時を管理している, ④ 保存状況

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目: ① 採取名称(1), ② 外観, ③ 保管状態, ④ 用途, ⑤ 洗浄/清掃方法, ⑥ 洗浄/清掃頻度, ⑦ 殺菌の実施, ⑧ 殺菌頻度, ⑨ 採取名称(2), ⑩ 外観-1, ⑪ 外観-2, ⑫ 用途, ⑬ 洗浄/清掃方法, ⑭ 洗浄/清掃頻度, ⑮ 殺菌の実施, ⑯ 殺菌頻度, ⑰ その他の調理器具(ステンレス鍋、まな板、サラン等)

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目: ① 冷蔵庫外部の状態, ② 冷蔵庫内部の状態, ③ 冷蔵庫食材の状態, ④ 冷凍庫外部の状態, ⑤ 冷凍庫内部の状態, ⑥ 冷凍庫食材の状態, ⑦ 冷凍スリッパ内部の状態, ⑧ 冷凍スリッパ食材の状態

定期衛生検査

『リテールブランディング株式会社』

検査実施機関：コロナ技術工業株式会社

29 - 2 0

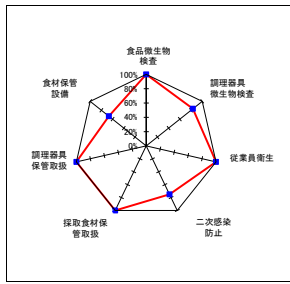
店名	セナフ熊谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2019/5/21
検査員	桑原 晋則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	89	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【総合評価】 (詳細基準)

総合得点	優等	総合得点: 100点~91点	優秀店
89点	優等	総合得点: 90点~81点	優良店
目標点	優等	総合得点: 80点~71点	改善店
44.00点	優等	総合得点: 70点~51点	早期改善店
	優等	総合得点: 50点以下	緊急改善店



調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品衛生検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	9	9.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	6	6.00
総合	48	41	89.00

※1 調理器具等微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品衛生検査及び2.調理器具等微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
 ※2 従業員の衛生管理→7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品衛生検査【項目小計/05点】

20.00 点

検査項目名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① ユッケ	1	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	73	0	0

(単位 個/10cm²)

【食品衛生検査 判定基準値】

食品分類	生菌数/個	大腸菌群/個	食品分類	生菌数/個	大腸菌群/個
1.加熱調理食品(肉類)	1×10 ²	1×10 ²	5.かで焼酎・清酒類	1×10 ²	1×10 ²
2.冷たい生鮮食品(肉類)	1×10 ²	3×10 ²	6.果物(生)	1×10 ²	陰性
3.生肉/生魚	1×10 ²	3×10 ²	7.水産物	1×10 ²	陰性
4.豆腐	5×10 ²	3×10 ²	8.加熱調理肉(魚介類)	非評価	非評価

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1.作業中	100	10	0
2.洗浄後	10	0	0

検査所見(主なNG項目について記載しています。)

台下冷蔵庫ハッペン破損、内部に汚れが認められます。
 デッキプランを床に設置しています。

写真コメント

冷蔵庫内に期限切れのナチュラルチーズが保管されています(19.5.1)。誤って使用する恐れがありますので、期限切れ食材は廃棄して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

確認項目	改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している	<input type="checkbox"/> 記録表なし <input type="checkbox"/> 記録表不明 <input type="checkbox"/> 全て未記入 <input type="checkbox"/> 記録枚数多数
② 手荒れ・傷・化膿瘡はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿瘡 <input type="checkbox"/> ハンコイ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンコイなど)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長い <input type="checkbox"/> 指輪 <input type="checkbox"/> 時計
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	<input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)の汚れ <input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)未着用 <input type="checkbox"/> 休期中
⑤ 帽子をかきと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休期中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

9.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シソクの状態	<input type="checkbox"/> 専用シソクなし <input type="checkbox"/> 使用できない状態 <input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・バブラー・カー材)
② 7/24シソクの状況	<input type="checkbox"/> シソク内部汚染(内部・おから)漏れ <input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・バブラー・カー材)
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 籠に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど) <input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・網架の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・湯痕・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材の付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 積置き(汚れ・付着物)がない	<input type="checkbox"/> シソク内部、外部に汚れ(油・水) / 洗浄機上含む <input type="checkbox"/> シソク(カビ・汚れ・油・水) <input type="checkbox"/> フタ(カビ・汚れ・油・水)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材カビあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑨ 調理器具の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材カビあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑩ シソク内は清潔である	<input type="checkbox"/> シソク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シソク内にスピン・ブラシの設置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き(床設置タイプを除く)
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ユッケ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	サンチュ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 採取名称①	まな板
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> 正立状態で未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(正立状態で保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① 採取名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿瘡
③ 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長い
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① その他の調理器具(ステンレス鍋、まな板、サルス等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> 汚れあり <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目	改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コントラクターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンコに汚れ(破損あり) <input type="checkbox"/> 冷蔵取出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密閉不良 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
④ 冷凍庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コントラクターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンコに汚れ(破損あり) <input type="checkbox"/> 冷蔵取出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密閉不良 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スリッパ内部の状態	<input type="checkbox"/> 下外部に汚れ <input type="checkbox"/> 下外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッパ外部の状態	<input type="checkbox"/> 下外部に汚れ <input type="checkbox"/> ハンコに破損 <input type="checkbox"/> ハンコに汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッパ食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密閉不良 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)

定期衛生検査

『リールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 3 0

(過去評価)

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (福島 幸二 様), 検査日 (2019/5/21), 検査員 (桑原 晋則)

Table with monthly evaluation results from 1月 to 6月, showing scores for each month.

Table for overall evaluation (総合評価) with columns for score ranges and corresponding shop types (e.g., 優秀店, 優良店).

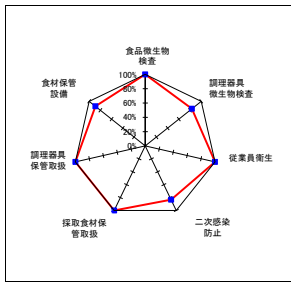


Table for inspection items (検査項目) with columns for item name, target, compliance count, and score.

Notes (※) regarding inspection criteria and scoring methods for different categories.

Table for '1. 食品微生物検査' (Food Microbiology Inspection) with sub-items like ユッケ and サンチュ.

Table for '2. 調理器具等微生物検査' (Cooking Utensils Microbiology Inspection) with sub-items like 手拭 and 手指.

Table for food microbiology inspection criteria (判定基準値) with columns for item name, bacterial count, and evaluation status.

Table for cooking utensils microbiology inspection criteria (判定基準値) with columns for item name, bacterial count, and evaluation status.

Section for '検査所見(主なNQ項目について記載しています。)' (Inspection Findings) with a text area for notes.

Section for '写真コメント' (Photo Comments) with a text area for notes and a photo of a product.



Table for '3. 従業員の衛生管理(個人衛生)' (Employee Hygiene Management) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '4. 二次汚染の防止(環境衛生)' (Prevention of Secondary Contamination) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '5. 採取食材保管および取扱状況' (Storage and Handling of Collected Ingredients) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '6. 調理器具保管および取扱状況' (Storage and Handling of Cooking Utensils) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '7. 食材保管設備' (Ingredient Storage Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '8. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '9. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '10. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '11. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '12. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '13. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '14. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '15. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

Table for '16. 冷蔵設備' (Refrigeration Equipment) with sub-items and checkboxes for compliance.

定期衛生検査

『リールブランディング株式会社』

検査実施機関：コロナ技術工業株式会社

29 - 4 0

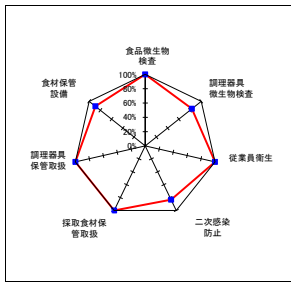
(過去評価)

店名	セナフ富宮店
立会者	若狭 正義 様
検査日	2019/5/16
検査員	桑原 晋則

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【総合評価】 (詳細基準)

優等	総合得点100点~91点	優秀店
優	総合得点: 90点~81点	優良店
92点	総合得点: 80点~71点	改善店
目標点	総合得点: 70点~51点	早期改善店
47.000	総合得点: 50点以下	緊急改善店



調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品衛生検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	10	10.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	44	92.00

※1 調理器具等微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品衛生検査及び2.調理器具等微生物検査の点数10点になり再検査を実施。
 ※2 従業員の衛生管理→7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品衛生検査【項目小計/05点】

20.00 点

検査項目名称	状況	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① ユッケ	1	陰性	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

調理器具名称	状況	生菌数	大腸菌群/g	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	40	0	0

(単位 個/10cm²)

【食品衛生検査 判定基準値】

食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g	食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g
1.加熱調理食品(肉類)	1×10 ²	1×10 ²	5.かき揚げ・生菓子	1×10 ²	1×10 ²
2.冷たい食品(生野菜)	1×10 ²	3×10 ²	6.魚卵・卵製品	1×10 ²	陰性
3.生肉・鶏肉	1×10 ²	3×10 ²	7.水産物	1×10 ²	陰性
4.豆腐	5×10 ²	3×10 ²	8.加熱調理肉・魚介類	非評価	非評価

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

状況	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1.作業中	100	10	0
2.洗浄後	10	0	0

総合所見(主なNG項目について記載しています。)

冷蔵庫内の壁面にホコリが付着しています。
 フード内部に油汚れが付着しています。

写真コメント

1.1号ライン冷蔵庫のバックパネルに汚れが見られます。冷蔵庫内の食材を汚染する原因となりますので、定期的に清掃して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

確認項目	改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している	<input type="checkbox"/> 記録表なし <input type="checkbox"/> 記録表不明 <input type="checkbox"/> 全て未記入 <input type="checkbox"/> 記録枚数多数
② 手荒れ・傷・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンコイ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンコイなど)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長い <input type="checkbox"/> 指輪 <input type="checkbox"/> 時計
④ エポキシ(ユニフォーム)は清潔である	<input type="checkbox"/> エポキシ(ユニフォーム)の汚れ <input type="checkbox"/> エポキシ(ユニフォーム)未着用 <input type="checkbox"/> 休職中
⑤ 帽子をかきと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休職中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

10.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状況	<input type="checkbox"/> 専用シンクなし <input type="checkbox"/> 使用できない状態 <input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・バブリング剤)
② 7分拭きワタの状況	<input type="checkbox"/> 7分拭きワタ内部汚染(内部・おから3分拭き) <input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・バブリング剤)
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 床面に汚染 <input type="checkbox"/> フタに汚染
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど) <input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・網架の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(汚れ・汚れ・湯痕・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(汚れ・汚染・多量) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 積置いたしに汚れ・付着物はない	<input type="checkbox"/> 天井(内部・外部に汚れ(油・水)) <input type="checkbox"/> 洗浄機(上含む) <input type="checkbox"/> フタ(汚れ・汚染・油・水)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> べりあり <input type="checkbox"/> 食材おぼり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑨ 調理器具の保管状況	<input type="checkbox"/> べりあり <input type="checkbox"/> 食材おぼり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・ブラシの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ワタは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ワタの床直置き <input type="checkbox"/> 洗浄ワタの床直置き
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置ワタを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ユッケ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	サンチュ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 採取名称①	まな板
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状況	<input type="checkbox"/> 主な状態で未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり主な状態で(保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① 採取名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長い
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① その他の調理器具(ステンレスワタ、まな板、サルス)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状況	<input type="checkbox"/> 汚れあり <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目	改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンコに汚れ(破損あり) <input type="checkbox"/> 冷蔵取出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密な保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
④ 冷凍庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンコに汚れ(破損あり) <input type="checkbox"/> 冷蔵取出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密な保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スリッパ内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッパ外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ハンコに破損 <input type="checkbox"/> ハンコに汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッパ食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の密な保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)

定期衛生検査

『リールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 5 0

(過去評価)

Table with inspection details: 店名 (和牛焼肉セナラ大宮店), 立会者 (小野寺 和仁 様), 検査日 (2019/5/20), 検査員 (桑原 晋則)

Table with monthly evaluation results from 1月 to 6月, showing scores for each month.

Table for overall evaluation (総合評価) with columns for score ranges and corresponding shop types (e.g., 優秀店, 優良店).

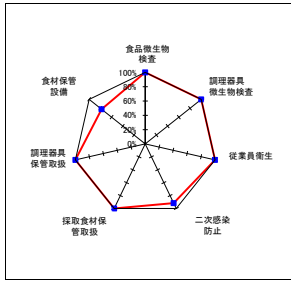


Table for detailed inspection items (調査項目) with columns for item name, target, compliance count, and score.

Notes (※) regarding inspection criteria and scoring methods for food safety and hygiene.

1. 食品衛生検査【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food safety inspection items (食品衛生検査) including items like ヌッケ and サンチュ.

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

30.00 点

Table for microbiological inspection of kitchen equipment (調理器具等微生物検査).

【食品衛生検査 判定基準値】

Table with criteria for food safety inspection, listing categories like 加熱調理食品 and their standards.

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

Table with criteria for microbiological inspection of kitchen equipment, listing status and standards.

検査所見(主なNQ項目について記載しています。)

Observations (検査所見) regarding cold storage temperature and sink hygiene.

写真コメント

Comments (写真コメント) regarding cold storage temperature and sink hygiene, including a photo of a sink.



3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management (従業員の衛生管理) with checkboxes for various items.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

11.00 点

Table for secondary contamination prevention (二次汚染の防止) with checkboxes for various items.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling (採取食材保管および取扱状況) with checkboxes for various items.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling (調理器具保管および取扱状況) with checkboxes for various items.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

7.00 点

Table for food storage equipment (食材保管設備) with checkboxes for various items.

定期衛生検査

『リールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

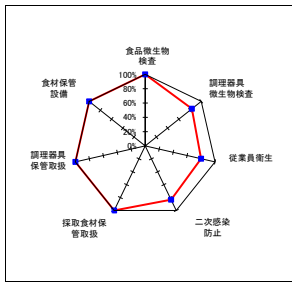
29 - 7 0

店名 炭火焼肉高麗房
立会者 ミヨーミントウ 様
検査日 2019/5/20
検査員 桑原 智則

(過去評価)

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月

【総合評価】 (評価基準)
総合得点100点～91点 優秀店
総合得点: 90点～81点 優良店
92点 目標値: 80点～71点 改善店
70点～51点 早期改善店
47.000 総合得点: 50点以下 緊急改善店



調査項目 対象 適合数 点数
1. 食品微生物検査 4 4 20.00
2. 調理器具等微生物検査 6 5 25.00
3. 従業員の衛生管理 5 4 4.00
4. 二次汚染の防止 12 10 10.00
5. 採取食材保管および取扱状況 6 6 12.00
6. 調理器具保管および取扱状況 6 6 12.00
7. 食材保管設備状況 9 9 9.00
総合 48 44 92点

※1 調理器具等微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び調理器具等微生物検査の点数10点になり再検査を実施。
※2 従業員の衛生管理→7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査 【項目小計/05点】

20.00 点

検査項目名称 分類 黄色ブドウ球菌 サルモネラ カンピロバクター
① ヌッケ 8 陰性 陰性 陰性
② 和牛タタキ 8 陰性 陰性 陰性

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

25.00 点

調理器具名称 状態 生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
① まな板 2 0 0 0
② 手指 2 30 0 0

【食品微生物検査 判定基準値】
食品分類 生菌数/a 大腸菌群/a
1.加熱調理食品(肉・魚) 1x10^2 1x10^2
2.生肉(牛・豚・鶏) 1x10^3 3x10^2
3.生肉(牛・豚・鶏) 1x10^2 3x10^2
4.豆腐 5x10^2 3x10^2

【調理器具等微生物検査 判定基準値】
状態 生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
1 作業中 100 10 0
2 洗浄後 10 0 0

総合所見(主なNG項目について記載しています。)

洗浄機フックが床に設置されています。
デッキブラシが床に設置されています。

写真コメント

冷蔵庫内に期限切れのマヨネーズが保管されています(19.4.11)。誤って使用する恐れがありますので、期限切れ食材は廃棄して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

4.00 点

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化膿はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② 7/15の状況
③ 食品の置き置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 積置きに汚れ、付着物はない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄槽は清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目 改善コメント
① 食材名①
② 納品日を管理している
③ 調理日時を管理している
④ 保存状況
⑤ 食材名②
⑥ 納品日を管理している
⑦ 調理日時を管理している
⑧ 保存状況

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目 改善コメント
① 採取名称①
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄/清掃方法
⑥ 洗浄/清掃頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
⑨ 採取名称②
⑩ 外観-1
⑪ 外観-2
⑫ 用途
⑬ 洗浄/清掃方法
⑭ 洗浄/清掃頻度
⑮ 殺菌の実施
⑯ 殺菌頻度
⑰ その他の調理器具(ステンレス鍋、まな板、サラン等)

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スリッパ内部の状態
⑧ 冷凍スリッパ食材の状態

定期衛生検査

『リールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技術工業株式会社

29 - 8 0

(過去評価)

Table with inspection details: 店名 (大塚焼肉飯店 熊谷新風), 立会者 (小宮 稔 様), 検査日 (2019/5/21), 検査員 (桑原 晋則)

Table with monthly evaluation results from 1月 to 6月, showing scores for each month.

Table for overall evaluation (総合評価) with columns for score ranges and corresponding shop types (e.g., 優秀店, 優良店).

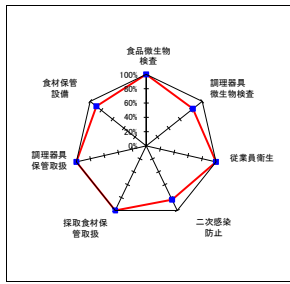


Table for detailed inspection items (調査項目) with columns for item name, target, compliance count, and score.

Notes (※) regarding inspection criteria and scoring methods for food safety and hygiene items.

1. 食品衛生検査 【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food safety inspection items (食品衛生検査) including items like 新風ロース and ガツ割し.

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

25.00 点

Table for microbiological inspection of kitchen equipment (調理器具等微生物検査) including items like 手拭紙 and 手指.

【食品衛生検査 判定基準値】

Table with criteria for food safety inspection (食品衛生検査) including categories like 加熱調理食品 and their respective standards.

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

Table with criteria for microbiological inspection of kitchen equipment (調理器具等微生物検査) including categories like 作業中 and 洗浄後.

総合所見(主なNO項目について記載しています。)

Text area for overall findings and main non-compliance items, including notes on cleaning and cold chain management.

写真コメント

Text comment regarding photo evidence of cleaning issues, specifically mentioning a rack.



3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management (従業員の衛生管理) with columns for items, status, and improvement comments.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

10.00 点

Table for secondary contamination prevention (二次汚染の防止) with columns for items, status, and improvement comments.

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling (採取食材保管および取扱状況) with columns for items, status, and improvement comments.

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling (調理器具保管および取扱状況) with columns for items, status, and improvement comments.

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

Table for food storage equipment (食材保管設備) with columns for items, status, and improvement comments.

定期衛生検査

『リールブランディング株式会社』

検査実施機関：コロナ技術工業株式会社

29 - 9 0

(過去評価)

Table with store information: 店名 (店肉ハル ケセラ・セナラ), 立会者 (久保田 洋一 様), 検査日 (2019/5/20), 検査員 (桑原 晋則)

Table with monthly evaluation scores from 1月 to 6月, with 5月 highlighted at 94.

Table for overall evaluation (総合評価) with categories like 衛生管理 (50.00), 調理器具 (44.00), and a total score of 94.

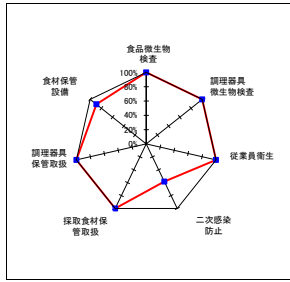


Table for inspection items (調査項目) listing 7 categories with their respective counts and scores, totaling 94 points.

Notes regarding the evaluation criteria for food hygiene and staff hygiene items.

1. 食品衛生検査【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food hygiene inspection with columns for item name, category, and status.

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

30.00 点

Table for microbiological inspection of kitchen equipment with columns for item name, status, and count.

判定基準値 (判定基準)

Table with criteria for food hygiene and microbiological inspection, including categories like 食品分類 and 状況.

判定基準値 (判定基準)

Table with criteria for microbiological inspection of kitchen equipment, including categories like 状況 and 大腸菌数.

検査所見(主なNG項目について記載しています。)

フライヤー下床面に油汚れが見られます。洗浄後フックを床に設置しています。

写真コメント

写真撮影中にアイスコップを投入して、柄が水に接触しています。柄に付着した手指の汚れが、水を汚染する可能性があります。庫内に保管するか、庫内に保管する場合は、柄が水に接触しないように、所定の位置(庫内専用保管場所、フック掛けなど)で保管して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

Table for staff hygiene management with columns for item name and improvement comments.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

7.00 点

Table for secondary contamination prevention with columns for item name and improvement comments.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling with columns for item name and improvement comments.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling with columns for item name and improvement comments.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

8.00 点

Table for food storage equipment with columns for item name and improvement comments.

定期衛生検査

『リールブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技術工業株式会社

29 - 6 0

Table with inspection details: 店名 セントラルキッチン, 立会者 関口 滋雄 様, 検査日 2019/5/20, 検査員 桑原 晋則

(過去評価)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with 6月 score of 95.

Table for overall evaluation (総合評価) with categories like 優秀店, 優良店, 改善店, etc.

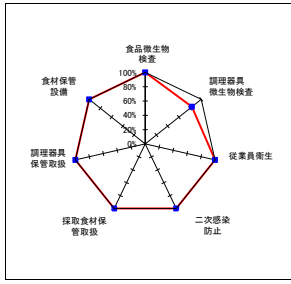


Table for inspection items (調査項目) with columns for item name, target, compliance count, and score.

Notes (※) regarding inspection criteria and scoring methods.

1. 食品衛生検査【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food hygiene inspection items: ① レバー肉, ② 刺身豚足

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

Table for microbiological inspection of kitchen equipment: ① まな板, ② 手拭

【食品衛生検査 判定基準値】

Table with food hygiene inspection criteria: 食品分類, 生菌数/n, 大腸菌数/n

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

Table with microbiological inspection criteria: 状態, 生菌数, 大腸菌数, 黄色ブドウ球菌

検査所見(主なNG項目について記載しています。)

アルコールスプレーボトルに薬剤を入れて使用、内容物が明記されていません。

写真コメント

冷蔵庫内に期限切れのビビンダレが保管されています(19.5.17)。誤って使用する恐れがありますので、期限切れ食材は廃棄して下さい。



3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management with checkboxes for various items like 始業時の手洗, 手拭の管理, etc.

4. 二次感染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

12.00 点

Table for secondary infection prevention with checkboxes for sink hygiene, food storage, and cleaning procedures.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling with checkboxes for storage conditions and handling methods.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling with checkboxes for storage conditions and cleaning.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

8.00 点

Table for food storage equipment with checkboxes for refrigerator and freezer conditions.