

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 1 0

店名	セナラ川口店
立会者	ミヨ-ミン・トウ様
検査日	2018/11/8
検査員	桑原 智則

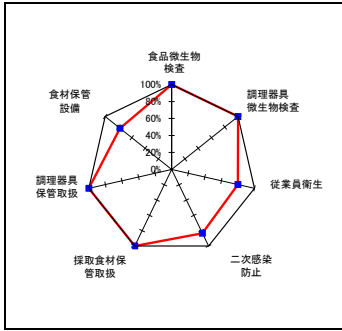
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	96	-	-	90	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
94	88	91	-	95	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	95点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	50.00	総合得点: 100点~91点 総合得点: 90点~81点 総合得点: 80点~71点 総合得点: 70点~51点 総合得点: 50点以下
目視点検	45.00	



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	6	30.00
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	7	7.00
総合	48	43	95点

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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/95点】

20.00 点

検査食材名称	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① ユッケ肉	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② 炙り用ユッケ	1	○	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/95点】

30.00 点

調理器具名称	状態	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	○	0	○	0	○	0
② 手指	2	○	5	○	0	○	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

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.加熱済菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6.魚肉ねり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7.水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8.加熱用食肉/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

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

4.00 点

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/91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 checked="" type="checkbox"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/91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	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・加からゴミ溜れ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 緑に汚れ
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"/> 調理台上部の網(汚れ・糖蜜の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排水フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネリ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材なし <input type="checkbox"/> 床面から90cm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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材なし <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 checked="" type="checkbox"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シンク内(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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/92点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ユッケ肉
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	炙り用ユッケ
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	

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/92点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 拭取り名称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
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(ステンレス網、まろ、サル等)	
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90cm未満

7. 食材保管設備 【項目小計/91点】

7.00 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 checked="" type="checkbox"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input checked="" type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア汚れ <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 2 0

店名	セナラ熊谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2018/11/16
検査員	桑原 智則

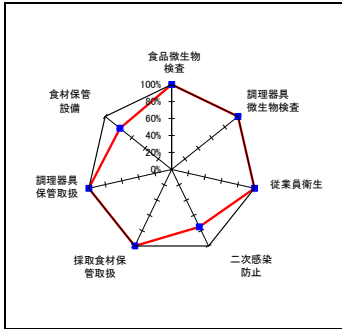
〔過去評価〕

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	86	-	-	87	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
82	85	92	-	95	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	95点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物検査	50.00	
目視点検	45.00	



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	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	7	7.00
総合	48	43	95点

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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/20.00点】

検査食材名称	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンジダバクター
① ユッケ肉	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② 炙り用ユッケ	1	○	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/30.00点】

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

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 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.加熱済菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6.魚肉ねり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7.水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8.加熱用食肉/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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/10.00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"/> 記録表多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/9.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・加からみ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7列に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 緑に汚れ
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"/> 調理台上部の網(汚れ・糖衣の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネリ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ユッケ肉
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	炙り用ユッケ
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	

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
③ 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長
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(ステンレス網、まろ、サル等)	
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90cm未満

7. 食材保管設備 【項目小計/9.00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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア汚染 <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 3 0

店名	セナラ深谷店
立会者	福島 幸二 様
検査日	2018/11/16
検査員	桑原 智則

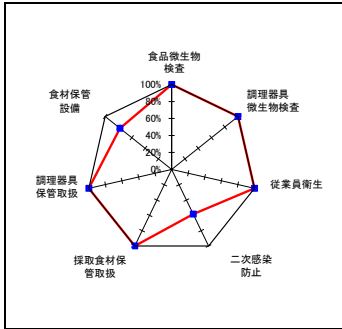
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	90	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
89	87	94	-	93	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	93点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物検査	50.00	
目視点検	43.00	



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	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	7	7.00
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	9	7	7.00
総合	48	41	93点

※1 調理器具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食品類  
微生物検査及び2 調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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

検査品名	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① 牛ロース	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② 牛ハラミ	8	○	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】

30.00 点

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

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

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 加熱済野菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2 サラダ等未加熱野菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6 魚肉ねり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3 生し種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7 水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4 豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8 加熱用食肉/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

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

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"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等 (手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

7.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・加からゴミ溜れ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 緑に汚れ
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"/> 調理台上部の網(汚れ・糖蜜の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排水フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材があり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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"/> 食材があり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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	牛ロース
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	牛ハラミ
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 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
③ 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長
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(ステンレス網、まろ、サル等)	
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90cm未満

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

7.00 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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハッケンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハッケンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライダ汚染 <input type="checkbox"/> ハッケン破損 <input type="checkbox"/> ハッケン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 4 0

店名	セナラ姫宮店
立会者	若旅 正義 様
検査日	2018/11/9
検査員	桑原 智則

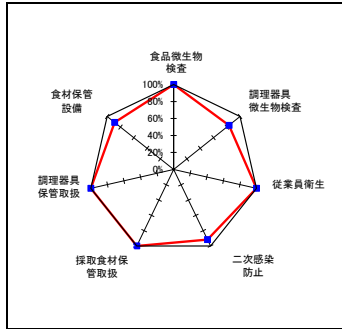
〔過去評価〕

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	95	-	-	90	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
91	89	96	-	93	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	93点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	45.00	総合得点: 100点~91点 総合得点: 90点~81点 総合得点: 80点~71点 総合得点: 70点~51点 総合得点: 50点以下
目視点検	48.00	



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	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	11	11.00
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	8.00
総合	48	45	93.00

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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

検査品名	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① 牛ハラミ	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② 炙り用ユッケ	1	○	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	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	○	0	○	0	○	0
② 手指	2	×	100<	○	0	○	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

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.加熱済菜/弁当類	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>2</sup>	5.卵で焼く/洋生菓子	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	6.魚肉ねり製品	1×10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	7.水菓	1×10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5×10 <sup>4</sup>	3×10 <sup>1</sup>	8.加熱用食肉/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

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

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"/> 記録表多数
② 手荒れ・傷・化粧はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

11.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② グリスアップの状態	<input type="checkbox"/> グリスアップ内部汚れ(内部・加からみ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7列に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど) <input type="checkbox"/> 調理台上部の網(汚れ・糖蜜の汚れ等)
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"/> 天井(ホコリ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> フタ(内部・外部に汚れ・油・ホコリ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリスアップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排水フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm未満 ※保管場所(食器棚も評価対象)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シンク内(スポンジ・ブラシ)の放置 <input type="checkbox"/> 洗浄機の床直置き
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄機の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄機の床直置き
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<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)
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	牛ハラミ
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	炙り用ユッケ
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	

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 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 拭取り名称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(ステンレス網、まろ、サル等)	
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90cm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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吸出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吸出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア汚染 <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	金 登 吉 様
検査日	2018/11/15
検査員	桑原 智則

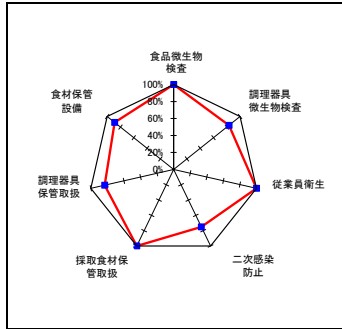
〔過去評価〕

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	91	-	-	90	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
87	92	96	-	89	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	89点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	45.00	総合得点: 100点~91点
目視点検	44.00	総合得点: 90点~81点 総合得点: 80点~71点 総合得点: 70点~51点 総合得点: 50点以下



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	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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	9	8.00
総合	48	42	89.00

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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/20.00点】

検査項目名称	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① 牛カルビ	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② 牛ロース	8	○	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/25.00点】

調理器具名称	状態	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	○	1	○	0	○	0
② 手指	2	×	38	○	0	○	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 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.加熱済菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6.肉肉わり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7.水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8.加熱用肉・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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/10.00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"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/9.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・加からゴミ溜れ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7列に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 緑に汚れ
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"/> 調理台上部の網(汚れ・糖衣の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <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"/> 食材がけあり <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(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	牛カルビ
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	牛ロース
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/10.00点】

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・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 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
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(ステンレス網、まろり、サル等)	タッパ、プラスチックケース
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/10.00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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドアラ汚れ <input type="checkbox"/> ハックン破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 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 橋本 高志 様
検査日 2018/11/15
検査員 桑原 智則

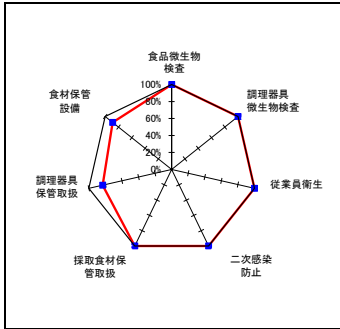
〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
93 96 97 - 97 -

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 優秀店
微生物検査 総合得点: 90点~81点
改善店
97点 目視点検 総合得点: 80点~71点
改善店
47.00 総合得点: 70点~51点
早期改善店
47.00 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 12 12.00
5. 探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 5 10.00
7. 食材保管設備状況 9 8 8.00
総合 48 46 97.00

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。
※2 3 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

検査食材名称 分類 判定 黄色ブドウ球菌 判定 サルモネラ 判定 カンピロバクター
① ユッケ肉 8 ○ 陰性 ○ 陰性 ○ 陰性
② 肉刺身 8 ○ 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】

30.00 点

調理器具名称 状態 判定 生菌数 判定 大腸菌群 判定 黄色ブドウ球菌
① まな板 2 ○ 0 ○ 0 ○ 0
② 手指 2 ○ 4 ○ 0 ○ 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 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. 加熱済野菜/弁当類 1 x 10^4 1 x 10^2 5. 卵で焼く/洋生菓子 1 x 10^4 1 x 10^1
2. サラダ等未加熱野菜 1 x 10^5 3 x 10^2 6. 肉肉わり製品 1 x 10^4 陰性
3. 3し種/刺し身 1 x 10^5 3 x 10^2 7. 水菓 1 x 10^5 陰性
4. 豆腐 5 x 10^4 3 x 10^1 8. 加熱用食肉/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

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
② 手荒れ・傷・化粧はしない
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】

12.00 点

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリストラップの状態
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 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
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. 探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 ユッケ肉
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 肉刺身
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】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
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
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
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(ステンレス網、まろり、サル等)
② 外観
③ 保管状態

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 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 8 0

店名	大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者	田島 元 様
検査日	2018/11/16
検査員	桑原 智則

〔過去評価〕

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	95	-	-	94	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
86	93	97	-	90	-

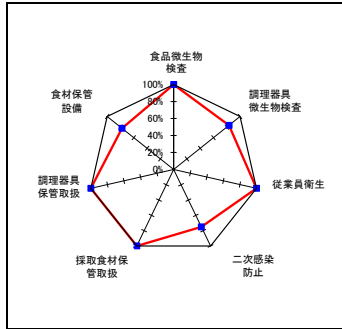
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	90点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	45.00	総合得点: 100点~91点 総合得点: 90点~81点 総合得点: 80点~71点 総合得点: 70点~51点 総合得点: 50点以下
目視点検	45.00	

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	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	7	7.00
<b>総合</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>90点</b>

※1 調理器具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2.調理器具等微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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】

検査項目名称	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① ハチノス刺し	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② ミノ刺し	8	○	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】

調理器具名称	状態	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	○	0	○	0	○	0
② 手指	2	×	24	○	0	○	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 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.加熱済菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6.魚肉ねり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7.水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8.加熱用食肉/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

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"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
③ つめは短く・指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

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 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)等
② グリスアップの状態	<input type="checkbox"/> グリスアップ内部汚れ(内部・加からゴミ溜め) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7列に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
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"/> 調理台上部の網(汚れ・網裏の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排水フードに汚れ・付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部・外部に汚れ(油・ネリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリスアップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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"/> 食材がけあり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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	ハチノス刺し
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	ミノ刺し
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 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から90cm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 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
③ 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長
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(ステンレス網、まろ、サル等)	
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90cm未満

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

7.00 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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドアワケ汚れ <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 9 0

店名	焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者	金 宏憲 様
検査日	2018/11/15
検査員	桑原 智則

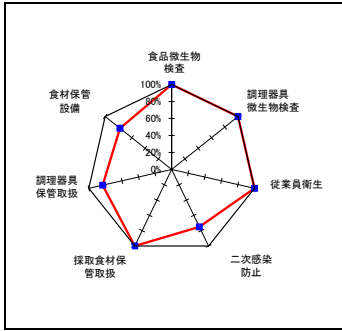
〔過去評価〕

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	84	-	-	90	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
83	89	97	-	93	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	93点	優秀店 総合得点: 100点~91点
微生物	50.00	優良店 総合得点: 90点~81点
目視点検	43.00	改善店 総合得点: 80点~71点
		早期改善店 総合得点: 70点~51点
		緊急改善店 総合得点: 50点以下



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	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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	42	93.00

※1 調理器具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2.調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。  
※2 3 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/20.00点】

検査食材名称	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① ローストビーフ	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② カルパッチョ	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/30.00点】

調理器具名称	状態	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	○	0	○	0	○	0
② 手指	2	○	10	○	0	○	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 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.加熱済菜/弁当類	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>2</sup>	5.冷やで冷蔵/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	6.肉肉わり製品	1 × 10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7.水菓	1 × 10 <sup>5</sup>	陰性
4.豆腐	5 × 10 <sup>4</sup>	3 × 10 <sup>1</sup>	8.加熱用肉・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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/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"/> 記録表多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンド皂等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンド皂など)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長し <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"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/9.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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・爪ブラシ・ペーパー)
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・加からゴミ溜め) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7列に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
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"/> 調理台上部の網(汚れ・糖蜜の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(カビ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材がけ付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・カビ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・カビ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <input type="checkbox"/> 食材がけあり <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"/> 食材がけあり <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(スポンジ・ブラシ)の放置
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
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/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ローストビーフ
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	カルパッチョ
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/10.00点】

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称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"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・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 拭取り名称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"/> 爪長し
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(ステンレス網、まろり、サル等)	タッパ
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/9.00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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア汚染 <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)



定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 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 2018/11/15, 検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

Table with past evaluation scores for months 1 through 6, showing scores like 95, 98, 49, 47, 98, 98.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 98点, 衛生管理 50.00, 目視点検 48.00, and corresponding evaluation levels like 優秀店, 優良店, etc.

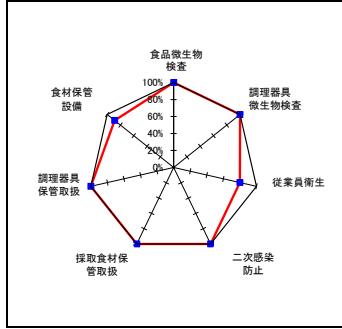


Table with inspection items and scores: 1. 食品微生物検査 (20.00), 2. 調理器具等微生物検査 (30.00), 3. 従業員の衛生管理 (4.00), etc.

※1 調理器具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2.調理器具等微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。 ※2 3 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

Table for food microbiology inspection: 検査項目名称, 分類, 判定, 黄色ブドウ球菌, サルモネラ, カンピロバクター.

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 点

Table for kitchen equipment microbiology inspection: 調理器具名称, 状態, 判定, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌.

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology criteria: 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.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with kitchen equipment microbiology criteria: 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

4.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント. Includes items like starting time, hand hygiene, and apron use.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

12.00 点

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント. Includes sink status, 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: 確認項目, 改善コメント. Includes food name, storage date, and storage conditions.

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: 確認項目, 改善コメント. Includes equipment name, condition, and storage status.

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Includes cold storage exterior, interior, and equipment condition.