

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	ミョーミン・トウ様
検査日	2018/11/8
検査員	桑原 智則

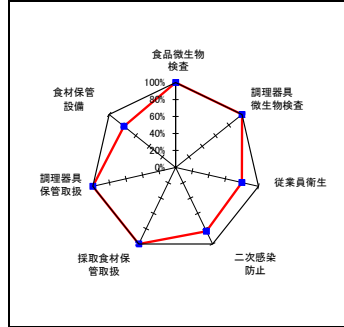
【総合評価】

〔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	
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】

検査食材名称	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/05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	5	0	0

(単位: 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.水菓	1 × 10 ³	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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】

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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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】

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・加からみ溢れ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7割に汚れ
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"/> 食品の常温解冻
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・食材はけ付着) <input checked="" 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"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 接食フードに汚れ・付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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"/> 食材はけあり <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】

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/02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	
⑨ 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】

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 checked="" 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"/> ハッケンに破損 <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

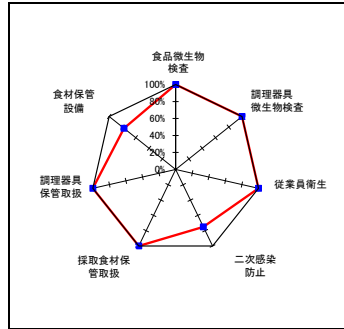
29 - 2 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点:100点~91点
50.00	優良店 総合得点: 90点~81点
95点	改善店 総合得点: 80点~71点
45.00	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	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】

検査食材名称	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】

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	0	0	0

(単位: 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.冷やかし惣菜/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.水菓	1 × 10 ³	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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/91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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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】

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"/> 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(ホコリ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材はけ) <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・ホコリ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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/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 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"/> ハックンに汚れ破損あり <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"/> ハックンに汚れ破損あり <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

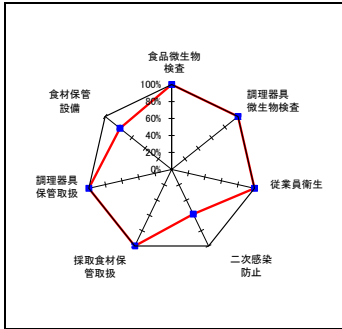
29 - 3 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点: 100点~91点
50.00	優良店 総合得点: 90点~81点
93点	改善店 総合得点: 80点~71点
目視点検	早期改善店 総合得点: 70点~51点
43.00	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	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. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	41	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】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 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】

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	1	0	0

(単位: 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2 サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6 魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3 生し種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7 水菓	1 × 10 ³	陰性
4 豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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	<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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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・加からゴミ溢れ) <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"/> 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)
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解冻
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(ホコリ・汚れ・漏風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材はけ付着) <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"/> フット内部、外部に汚れ(油・ホコリ・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(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"/> 食材はけあり <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"/> 食材はけあり <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"/> 洗浄フックの床直置き
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"/> 洗浄フックの清掃不良 <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(床設置フックを除く)
⑪ 洗浄機・洗浄フックは清潔である	
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	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
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	
⑨ 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・スライド溝汚れ <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

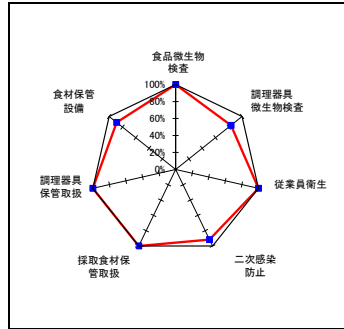
29 - 4 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点:100点~91点
93点	優良店 総合得点: 90点~81点
45.00	改善店 総合得点: 80点~71点
48.00	早期改善店 総合得点: 70点~51点
48.00	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	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	8	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】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 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)

20.00 点

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	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	100<	0	0

(単位 個/10cm²)

25.00 点

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.冷やで冷蔵/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.水菓	1 × 10 ³	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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	<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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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】

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・加からみ溢れ) <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"/> 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)
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解冻
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(ホコリ・汚れ・漏風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材はけ付着) <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"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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"/> 食材はけあり <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
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
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

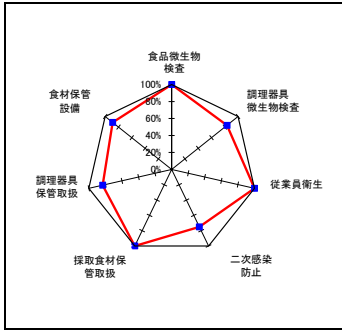
29 - 5 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点:100点~91点
89点	優良店 総合得点: 90点~81点
45.00	改善店 総合得点: 80点~71点
44.00	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	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/②5点】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 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	1	0	0
② 手指	2	38	0	0

(単位 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.水菓	1 × 10 ³	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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/①1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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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/①1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)
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"/> 汚れて
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"/> 食品の常温解冻
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・漏風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材はけ付着) <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"/> 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"/> 食材はけ付着 <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"/> 食材はけ付着 <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/②2点】

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/②2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	<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
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)	タッパー、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/①1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

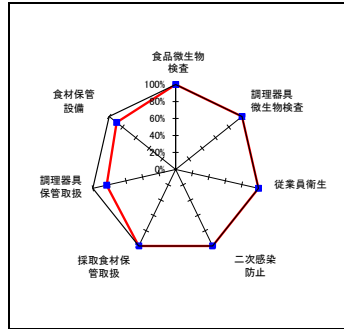
29 - 7 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点: 100点~91点
97点	優良店 総合得点: 90点~81点
50.00	改善店 総合得点: 80点~71点
目視点検	早期改善店 総合得点: 70点~51点
47.00	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	12	12.00
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	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】

検査食材名称	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】

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	4	0	0

(単位: 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5. 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2. サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6. 魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3. 生し種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7. 水菓	1 × 10 ³	陰性
4. 豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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	<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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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】

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	<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"/> 汚れに汚れ
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・食材は付着) <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"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ・付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材は付着 <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"/> 食材は付着 <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
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	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	<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、まろり、サル等)	サル
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input checked="" 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 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 - 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

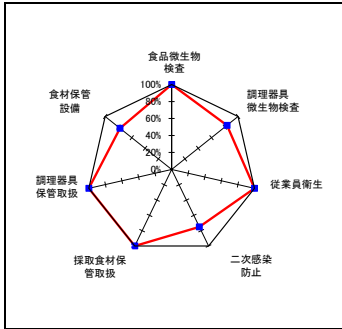
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点: 100点~91点
優秀店	総合得点: 90点~81点
優良店	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	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
総合	48	42	90.00

※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/20.00点】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 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/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	24	0	0

(単位 個/10cm²)

〔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 ⁴	1 × 10 ²	5.冷や凍結/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.水菓	1 × 10 ³	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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/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/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・加からゴミ溢れ) <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <input type="checkbox"/> 7割に汚れ
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・食材はけ付着) <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"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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"/> 食材はけあり <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"/> 洗浄フックの床直置き
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"/> 洗浄フックの清掃不良 <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(床設置フックを除く)
⑪ 洗浄機・洗浄フックは清潔である	
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/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/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/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 <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"/> 食材の蓋なし保管

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

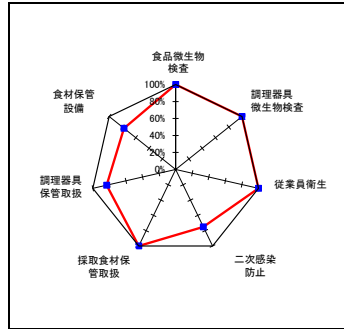
29 - 9 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点: 100点~91点
93点	優良店 総合得点: 90点~81点
50.00	改善店 総合得点: 80点~71点
目視点検	早期改善店 総合得点: 70点~51点
43.00	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食品類微生物検査及び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】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 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/05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	10	0	0

(単位: 個/10cm²)

〔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 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2 サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6 魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3 生し種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7 水菓	1 × 10 ³	陰性
4 豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 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	<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"/> ハンドソープ等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドソープなど)
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】

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・網裏の汚れ等)
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解冻
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(ホコリ・汚れ・漏風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材はけ付着) <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"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ・付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材はけあり <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"/> 食材はけあり <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
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	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/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	<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、まろり、サル等)	タッパー
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"/> ハッケンに汚れ破損あり <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・スライドア汚れ <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

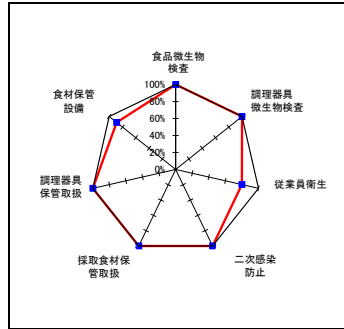
29 - 6 0

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店 総合得点: 100点~91点
98点	優良店 総合得点: 90点~81点
50.00	改善店 総合得点: 80点~71点
目視点検	早期改善店 総合得点: 70点~51点
48.00	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	4	4.00
4. 二次汚染の防止	12	12	12.00
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	48	98.00

※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	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 刺身豚足	8	陰性	陰性	陰性
② 焼き肉用の生レバー	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	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	0	0	0

(単位: 個/10cm²)

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

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	<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"/> ハンドジェル等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドジェルなど)
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】

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	<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割に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 壁(木口)・食材は付着
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解冻 <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
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(水口)・汚れ・漏風孔・蛍光灯 <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"/> 木口あり <input type="checkbox"/> 食材はあり <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"/> 木口あり <input type="checkbox"/> 食材はあり <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/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	刺身豚足
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	焼き肉用の生レバー
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
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 checked="" 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 checked="" 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"/> ハックン破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)