

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (ミヨミン・トウ様), 検査日 (2019/2/15), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

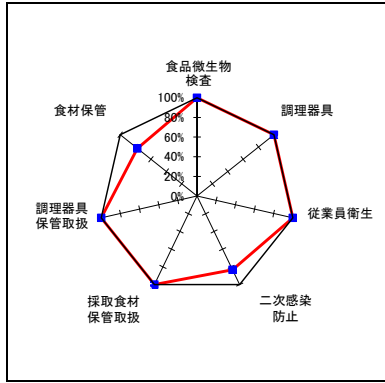
[評価基準]

Table showing score ranges for evaluation: 総合得点:100点~91点 (優秀店), 90点~81点 (優良店), 80点~71点 (改善店), 70点~51点 (早期改善店), 50点以下 (緊急改善店)

Table showing overall scores: 総合得点 (96点), 微生物 (50.00), 目視点検 (46.00)

Table with inspection items: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Total score: 96 points.

※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0点になり再検査を実施。
※②3.従業員の衛生管理~7.食料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/⑤5点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection: 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.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤5点】

30.00 点

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

(単位 個/10cm²)

[食品微生物検査 判定基準値]

1. 食品微生物検査

Table with food categories and standards: 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]

2. 調理器具等微生物検査

Table with equipment status and standards: 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/①1点】

5.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①10点】

10.00 点

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②2点】

12.00 点

Table for food storage and handling: 確認項目, 改善コメント.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②2点】

12.00 点

Table for food service equipment storage and handling: 確認項目, 改善コメント.

7. 食料保管設備【項目小計/①1点】

7.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント.

Table with 2 columns: 店名 (セナラ熊谷店), 立会者 (岡野 祐輔 様), 検査日 (2019/2/19), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 (91点), 微生物 (45.00), 目視点検 (46.00). Includes a legend for store categories like 優秀店, 優良店, etc.

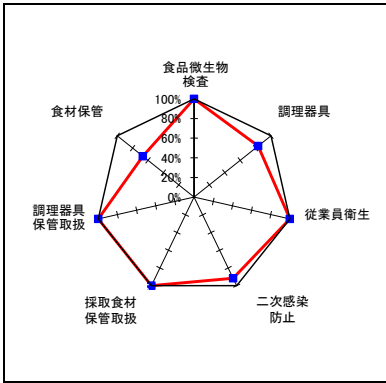


Table with 4 columns: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Lists 7 inspection items with their respective counts and scores.

※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0点になり再検査を実施。
※②③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/⑤点】 20.00 点

Table for food microbiology inspection: 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. Lists items like 炙りユッケ and サンチュ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤点】 25.00 点

Table for kitchen equipment microbiology inspection: 調理器具名称, 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Lists items like まな板 and 手指.

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with 5 columns: 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. Lists categories like 加熱済惣菜/弁当類, サラダ等未加熱惣菜, etc.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with 5 columns: 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Lists states like 作業中 and 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】 5.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント. Lists items like 始業時の従業員自主衛生点検を記録している, 手荒れ・傷・化膿瘡はない, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】 11.00 点

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント. Lists items like 手洗い専用シンクの状態, グリストラップの状態, 食品の直置きはない, etc.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点

Table for food handling: 確認項目, 改善コメント. Lists items like 食材名①, 納品日を管理している, 調理日時を管理している, etc.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点

Table for kitchen equipment handling: 確認項目, 改善コメント. Lists items like 拭取り名称①, 外観, 保管状態, 用途, 洗浄(清掃)方法, etc.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 6.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Lists items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, 冷蔵庫食材の状態, etc.

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (福島 幸二 様), 検査日 (2019/2/19), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点:100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
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

Table showing overall score: 総合得点 95点, 微生物 50.00, 目視点検 45.00

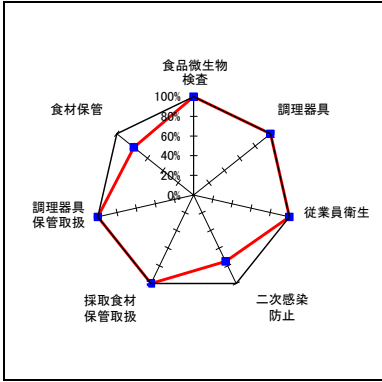


Table with inspection items: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Includes items like 食品微生物検査, 調理器具等微生物検査, etc.

※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.調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。1.食品微生物検査及び2.調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。1.食品微生物検査及び2.調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。

※②3.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/⑤5点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection: 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. Items include 炙りユッケ and サンチュ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤5点】

30.00 点

Table for kitchen equipment microbiology inspection: 調理器具名称, 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Items include まな板 and 手指.

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

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. Includes categories like 加熱済惣菜/弁当類, サラダ等未加熱惣菜, etc.

〔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

Table with kitchen equipment microbiology criteria: 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Items include 作業中 and 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/①1点】

5.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 始業時の従業員自主衛生点検を記録している, 手荒れ・傷・化膿はない, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/①1点】

9.00 点

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 手洗い専用シンクの状態, グリストラップの状態, 食品の直置きはない, etc.

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

12.00 点

Table for food storage and handling: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 食材名①, 納品日を管理している, 調理日時を管理している, etc.

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 拭取り名称①, 外観, 保管状態, 用途, etc.

7. 食材保管設備 【項目小計/①1点】

7.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, 冷蔵庫食材の状態, etc.

Table with inspection details: 店名 (セナラ管宮店), 立会者 (吉原 知也 様), 検査日 (2019/2/8), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

[評価基準]

Table showing overall score (95 points) and breakdown by category: 微生物 (50.00), 目視点検 (45.00). Includes evaluation scale from 100 to 50 points.

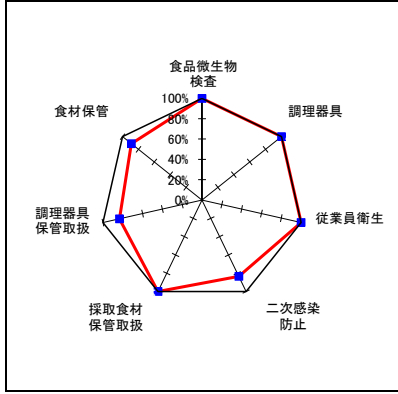


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Score). Total score is 95 points.

※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0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/5点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection results for items like 炙りユッケ and サンチュ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/5点】

30.00 点

Table for kitchen equipment microbiology inspection results for items like まな板 and 手指.

(単位 個/10cm²)

[食品微生物検査 判定基準値]

1. 食品微生物検査

Table with food microbiology criteria: 食品分類, 生菌数/g, 大腸菌群/g, etc.

[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

Table with kitchen equipment microbiology criteria: 状態, 生菌数, 大腸菌群, etc.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/1点】

5.00 点

Table for employee hygiene management checklist with confirmation items and improvement comments.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/10点】

10.00 点

Table for secondary contamination prevention checklist with confirmation items and improvement comments.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/2点】

12.00 点

Table for food storage and handling checklist with confirmation items and improvement comments.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/2点】

10.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling checklist with confirmation items and improvement comments.

7. 食材保管設備【項目小計/1点】

8.00 点

Table for food storage equipment checklist with confirmation items and improvement comments.

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

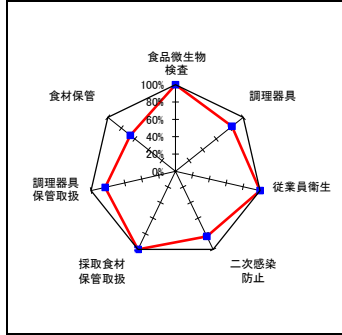
29 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	金 馨吉 様
検査日	2019/2/20
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	食品微生物検査	調理器具等微生物検査	従業員衛生	二次感染防止	採食食材保管取扱	調理器具保管取扱	食材保管
88点	45.00	43.00	25.00	5.00	10.00	12.00	10.00	20.00
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	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	10	10.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	6	6.00
総合	48	41	88点

※1 調理器具等微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び2.調理器具等微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
 ※2 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	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 炙りユッケ	2	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	13	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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉ねり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水菓	1×10 ⁴	非評価
4.豆腐	5×10 ⁴	3×10 ¹	8.加熱用食肉・魚介類		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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドメイド等(手袋使用一手荒れ・傷・ハンドメイドなど)
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】

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・ペーパータオル)
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"/> 縁に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど) <input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input checked="" type="checkbox"/> 天井(ネコ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ネコ・食材カス付着) <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・ネコ/洗浄機上含む) <input checked="" type="checkbox"/> クリスタルに汚れ(油・ネコ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ネコあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <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"/> ネコあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <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"/> シンク内にスポンジ・タワシの放置
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	炙りユッケ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	サンチュ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

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(ステンレスポット、ホウロク、ザル等)	プラスチックケース蓋
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50cm未満

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

6.00 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"/> ハックルに汚れ破損あり <input checked="" 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"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <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
⑦ 冷凍スリカ-外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スリカ-無し(未使用)
⑧ 冷凍スリカ-内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スリット下汚れ <input type="checkbox"/> ハックルに破損 <input type="checkbox"/> ハックル汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリカ-無し(未使用)
⑨ 冷凍スリカ-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"/> 冷凍スリカ-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

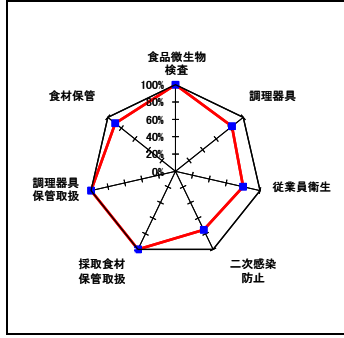
29 - 9 0

店名	焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者	岡部 克章 様
検査日	2019/2/20
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	目視点検	優秀店 総合得点: 100点~91点	優秀店 総合得点: 90点~81点
90点	45.00	45.00	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	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	4	4.00
4. 二次汚染の防止	12	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	8	8.00
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.調理器具微生物検査の点数は0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	20.00 点
① 焼肉屋さんのカルパッチョ	8	陰性	陰性	陰性	(単位 個/g)
② 野菜の王様キムチ	2	陰性	陰性	陰性	

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	25.00 点
① まな板	2	0	0	0	(単位 個/10cm ²)
② 手指	2	32	0	0	

〔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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉ねり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水菓	1×10 ⁴	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"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドメイド等(手袋使用一手荒れ・傷・ハンドメイドなど)
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・ペーパータオル)
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・加からゴミ溢れ) <input type="checkbox"/> 縁に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど) <input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等)
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・食材カス付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 採気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ/洗浄機上含む) <input checked="" type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚も評価対象)
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・タワシの放置
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 checked="" 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(床設置タイを除く)

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	焼肉屋さんのカルパッチョ
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	
① 食材名②	野菜の王様キムチ
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(ステンレスポット、ホウロウ、ザル等)	
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】

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"/> ハックルに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input checked="" 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)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <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
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(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"/> ハックルに破損 <input type="checkbox"/> ハックル汚染 <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)