

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	岡部 克章 様
検査日	2019/9/18
検査員	桑原 智則

(過去評価)

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

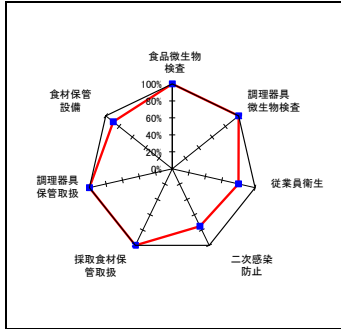
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
95点	目視点検	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	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	9	9.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	9	8.00
総合	48	43	85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/85点】

20.00 点

検査品名	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① ヨック	1	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/85点】

30.00 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	8	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〕

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. 加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7. 米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4. 豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8. 加熱用肉類/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/81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・化膿薬はない	<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→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"/> 体液中
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"/> 体液中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/81点】

8.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗し専用シンクの状態	<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・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑菌に汚れ、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"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <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"/> 食材あり <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 checked="" type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・タオルの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input checked="" 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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/82点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ヨック
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/82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"/> 破壊 <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(ステンレスネット、まわり、サル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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/81点】

8.00 点

確認項目	改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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 checked="" type="checkbox"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input checked="" type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> ドア外部に破壊 <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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	福島 幸二 様
検査日	2019/9/27
検査員	桑原 智則

(過去評価)

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

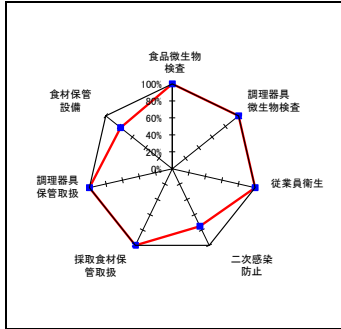
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	95点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
		目視点検	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	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0点になり再検査を実施。
 ※2 3従業員以上の衛生管理→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	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 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/30.00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	1	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〕

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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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/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・化膿薬はない	<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→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"/> 体液中
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"/> 体液中

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・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ/食材が付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑菌に汚れ、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"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 食材が床面から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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 食材が床面から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・タオルの放置
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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947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	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/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"/> 破壊 <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(ステンレスネット、まわり、サル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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/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 checked="" type="checkbox"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input checked="" type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> ドア外部に破壊 <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (岡野 祐輔 様), 検査日 (2019/9/27), 検査員 (桑原 智則)

(過去評価)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with 9月 highlighted in red.

【総合評価】

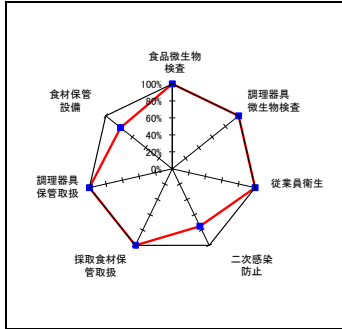
【評価基準】

Table showing overall evaluation scores for 微生物 (95.00) and 目視点検 (45.00) against various criteria.

Table with inspection items (調査項目), targets (対象), number of items (適合数), and scores (点数).

※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】

20.00 点

Table for food microbiology inspection results, including items like ヨック and サンチュウ.

(単位 個/g)

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 results, including 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 categories and their respective bacterial count standards.

【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 status and their respective bacterial count standards.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management checklist, including items like 始業時の手洗い and 手荒れ・傷・化膿.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

8.00 点

Table for secondary contamination prevention checklist, including items like 手洗い専用シンクの状態 and 食品の直置き.

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 checklist, including items like 食材名① and 納品日を管理している.

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 checklist, including items like 拭取り名称① and 外観.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

7.00 点

Table for food storage equipment checklist, including items like 冷蔵庫外部の状態 and 冷蔵庫内部の状態.

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 - 4 0

店名	セナラ監営店
立会者	若旅 正義 様
検査日	2019/9/27
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
92	88	92	-	-	-

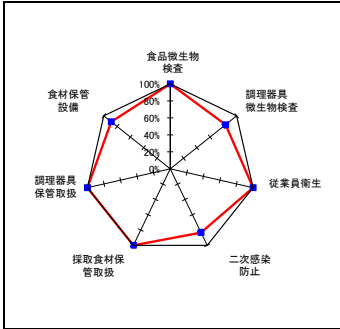
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	92点	微生物	45.00	目視点検	47.00
総合得点: 100点~91点		優秀店		総合得点: 90点~81点	
総合得点: 80点~71点		優良店		総合得点: 70点~61点	
総合得点: 60点~51点		改善店		総合得点: 50点以下	
		早期改善店		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	10	10.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	44	92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0点になり再検査を実施。
※2 3従業員以上の衛生管理→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	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 和牛カルピ	8	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

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

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドエイトなど)
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"/> 体液中
⑤ 帽子をかきちゃんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 体液中

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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ/食材が付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑用フードに汚れ、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"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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・タオルの放置
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947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	和牛カルピ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	サンチュ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 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(ステンレスネット、まわり、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"/> コンテナ/フロッカーの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンキに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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"/> コンテナ/フロッカーの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンキに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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・スチット溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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	和牛焼肉セアラ大宮店
立会者	松橋 建作 様
検査日	2019/9/25
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	97	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
94	92	94	-	-	-

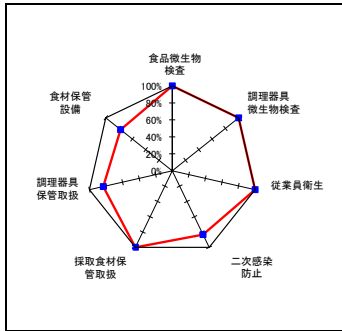
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
94点	目視点検	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	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	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	7	7.00
総合	48	43	94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従業員以上の衛生管理→7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。



1. 食品微生物検査【項目小計/05点】

20.00 点

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

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

30.00 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	0	0	0

(単位 個/10cm²)

〔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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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・化膿薬はない	<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→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"/> 体液中
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"/> 体液中

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 手洗し専用シンクの状態	<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・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑菌に汚れ、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"/> 棚あり <input type="checkbox"/> 食材が有り <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"/> 棚あり <input type="checkbox"/> 食材が有り <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・タオルの放置
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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

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"/> 破壊 <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(ステンレスネット、まわり、サル等)	タッパー・フタ
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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】

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"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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"/> ドア外部に破壊 <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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	ミヨ-ミン-トウ 様
検査日	2019/9/25
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
97	96	91	-	-	-

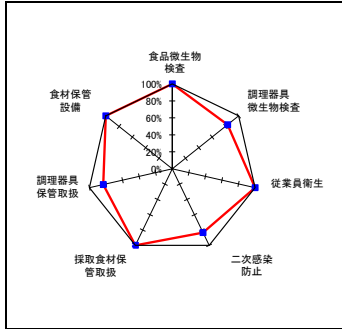
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
91点	目視点検	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	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	9	9.00
総合	48	44	91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0点になり再検査を実施。
※2 3従業員以上の衛生管理→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 ヨック	8	陰性	陰性	陰性
② 和牛タタキ	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】

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	16	0	0
② 手指	2	2	0	0

(単位 個/10cm²)

〔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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁵	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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・化膿瘻はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿瘻 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドエイトなど)
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"/> 体液中
⑤ 帽子をかきちゃんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 体液中

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 手洗し専用シンクの状態	<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 checked="" type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはない	<input checked="" type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
④ 食品の常温保管はない	<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)
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <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"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(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"/> 食材が残り <input type="checkbox"/> 床面から50cm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"/> 食材が残り <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"/> シンク内の清潔不良 <input type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・タオルの放置
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄槽内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄槽の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄槽の床直置き <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)
⑪ 洗浄槽・洗浄槽は清潔である	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破壊
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	ヨック
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	和牛タタキ
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"/> 破壊 <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(ステンレスネット、まわり、サル等)	包丁、サル
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input checked="" type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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】

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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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	2019/9/27
検査員	桑原 智則

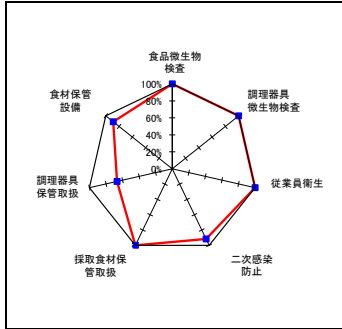
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
90	87	94	-	-	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
94点	目視点検	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	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	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	4	8.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	44	94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/85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 新風コース	8	陰性	陰性	陰性
② ガツ割し	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/30点】

30.00 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	4	0	0

(単位 個/10cm²)

〔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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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/81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 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドエイトなど)
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"/> 体液中
⑤ 帽子をかきちゃんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 体液中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/11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・おからこみ溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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 <input type="checkbox"/> 食品の常温保管
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温保管
⑤ 調理台は清潔である	<input checked="" 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑菌・汚染・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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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・タオルの放置
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947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	新風コース
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	ガツ割し
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/22点】

8.00 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(ステンレスネット、まわり、サル等)	ボウル、包丁
② 外観	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れ <input checked="" type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input checked="" 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"/> ハンキに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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 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)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハンキに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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 - 9 0

店名	焼肉バル ケセラ・セラ
立会者	菅川 哲也 様
検査日	2019/9/25
検査員	桑原 智則

(過去評価)

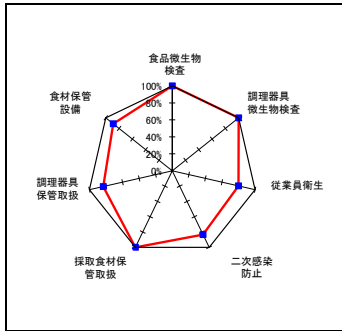
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	94	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
90	94	94	-	-	-

【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

総合得点	微生物
94点	50.00
	目視点検
	44.00



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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	43	94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/85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 カルパッチョ	8	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/85点】

30.00 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	2	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〕

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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/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.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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/81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・化膿薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドケア等(手袋使用・手荒れ・傷・ハンドケアなど)
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"/> 体液中
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"/> 体液中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/81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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <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"/> 食品の常温保管 <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(天井・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input checked="" 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・ホコリ/洗浄機上含む) <input 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"/> あり <input type="checkbox"/> 食材があり <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"/> あり <input type="checkbox"/> 食材があり <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・タオルの放置
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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/82点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	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	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/82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"/> 破壊 <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(ステンレスネット、まわり、サル等)	シャリネット
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input checked="" type="checkbox"/> 破壊 <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/81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"/> ハンキに汚れ破壊あり <input checked="" 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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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

Table with inspection details: 店名 セントラルキッチン, 立会者 関口 滋雄 様, 検査日 2019/9/25, 検査員 桑原 智則

(過去評価)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with 9月 highlighted in red.

【総合評価】

【評価基準】

Table showing overall scores for 微生物 (50.00) and 目視点検 (50.00), totaling 100 points.

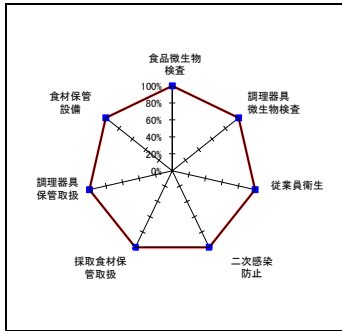


Table with inspection items, targets, and scores. Total score is 100 points.

※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。

1. 食品微生物検査【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection results: レバー肉, センマイ刺し.

(単位 個/g)

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 results: まな板, 手指.

(単位 個/10cm²)

【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, etc.

【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, etc.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management checklist with checkboxes for various items.

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 checklist with checkboxes for various items.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling checklist with checkboxes for various items.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling checklist with checkboxes for various items.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

9.00 点

Table for food storage equipment checklist with checkboxes for various items.