

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：株式会社江東微生物研究所

29 - 6 0

Table with inspection details: 店名 セントラルキッチン, 立会者 榎本 信次 様, 検査日 2020/8/5, 検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with 8月 highlighted in red.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall evaluation scores: 総合得点 99点, 微生物 50.00, 目視点検 49.00

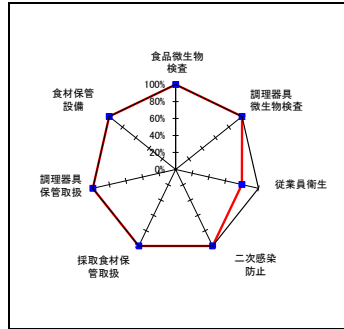


Table with inspection items and scores: 1. 食品微生物検査 (20.00), 2. 調理器具等微生物検査 (30.00), 3. 従業員の衛生管理 (4.00), etc.

※1 調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び2.調理器具等微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。

1. 食品微生物検査 【項目小計/05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/05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

(単位: 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

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

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

4.00 点

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

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 with confirmation items and improvement comments.

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

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

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

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

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

9.00 点

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