

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (金 登吉 様), 検査日 (2020/11/4), 検査員 (桑原 智則)

Table showing inspection results by month from 1月 to 12月, with values like 90, 94, 90.

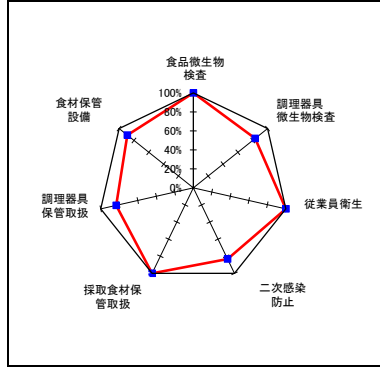
【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score (総合得点) and biological score (微生物) with a target score (目標満点) of 45.00.

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

Notes regarding inspection standards and re-inspection criteria.



1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】 20.00 点

Table for food microbiology inspection results, including items like ①牛カルビ and ②刺身トシク.

(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 food service equipment microbiology inspection results, including items like ①まな板 and ②手指.

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology judgment criteria, listing categories like 1.加熱調理品 and their corresponding standards.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with food service equipment microbiology judgment criteria, listing categories like 1.作業中 and 2.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 staff hygiene management inspection, including items like ①始業時の従業員自主衛生点検 and ⑤帽子をきちんと着用している.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】 10.00 点

Table for secondary contamination prevention inspection, including items like ①手洗い専用シンクの状態 and 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/②点】 12.00 点

Table for food storage and handling inspection, including items like ①食材名① and ④保存状況.

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 food service equipment storage and handling inspection, including items like ①拭取り名称① and ③保管状態.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 8.00 点

Table for food storage equipment inspection, including items like ①冷蔵庫外部の状態 and ⑦冷凍スチッカー外部の状態.

店名 セナラ熊谷店
立会者 木村 隆 様
検査日 2020/11/9
検査員 桑原 智則

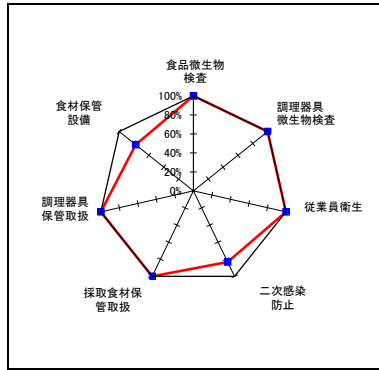
〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
96 - - - - 90
97 - - - 96 -

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
96点 50.00
目視点検 46.00
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 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 6 12.00
7. 食材保管設備状況 9 7 7.00
総合 48 44 96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/95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 ユッケ 3 陰性 陰性 陰性
② 刺身トソク 3 陰性 陰性 陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/95点】

30.00 点

調理器具名称 状態 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/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.すし種/刺身身 1x10^5 3x10^2 7.氷菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 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〕

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/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
② 手荒れ・傷・化膿瘡はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エフロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/91点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリストラップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄タカは清潔である
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/92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 刺身トソク
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

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
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウル、サル等)
② 外観
③ 保管状態

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
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 セナラ深谷店
立会者 岡野 祐輔 様
検査日 2020/11/9
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
89 - - - 92
7月 8月 9月 10月 11月 12月
85 - - 93 -

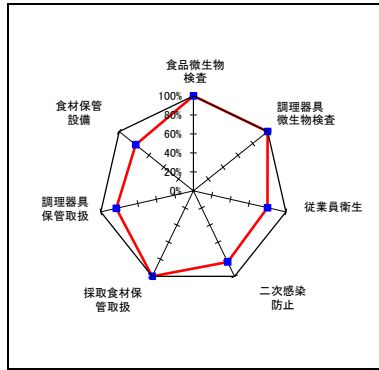
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
93点 50.00
目視点検 43.00

調査項目 対象 適合数 点数
1.食品微生物検査 4 4 20.00
2.調理器具等微生物検査 6 6 30.00
3.従業員の衛生管理 5 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 7 7.00
総合 48 42 93点

※1.調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び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

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 3 陰性 陰性 陰性
② 刺身トソク 3 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 7 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.ずし種/刺身身 1x10^5 3x10^2 7.氷菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 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〕

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】

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
② 手荒れ・傷・化膿瘻はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エフロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

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
② グリスアップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄タカは清潔である
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 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 刺身トソク
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

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウ乳、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

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
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

Table with inspection details: 店名 セナラ監宮店, 立会者 小野寺 和仁 様, 検査日 2020/11/9, 検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

Table showing past evaluation scores for months 1 through 6, with scores ranging from 92 to 97.

【総合評価】

〔評価基準〕

Summary table for overall evaluation: 総合得点 96.00, 微生物 50.00, 目視点検 46.00. Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

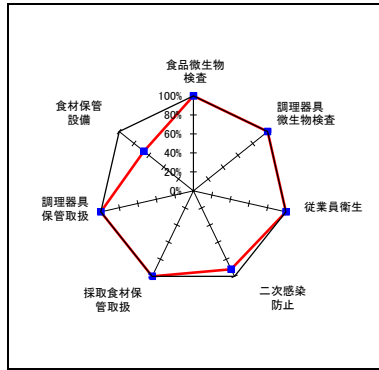


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Score).

※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: ユッケ (3), 刺身トソク (3). Categories include 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】

30.00 点

Table for food service equipment microbiology inspection results: まな板 (2), 手指 (2). Categories include 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〕

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.

〔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 food service 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】

5.00 点

Table for employee hygiene management checklist with checkboxes for items like 始業時の従業員自主衛生点検, 手荒れ・傷・化膿, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

11.00 点

Table for secondary contamination prevention checklist with checkboxes for items like 手洗い専用シンクの状態, グリスアップの状態, etc.

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 handling and storage checklist with checkboxes for items like 食材名①, 納品日を管理している, etc.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food service equipment storage and handling checklist with checkboxes for items like 拭取り名称①, 外観, 保管状態, etc.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

6.00 点

Table for food storage equipment checklist with checkboxes for items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, etc.

店名 和牛焼肉セナラ大宮店
立会者 岡部 克章 様
検査日 2020/11/11
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
- 91 - - - 96
- 85 - - - 93 -

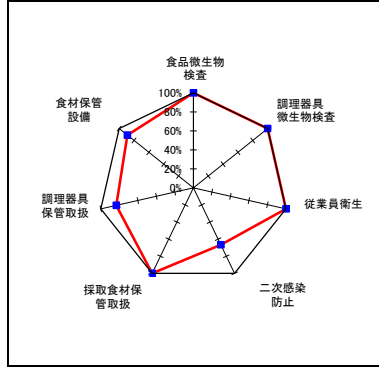
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
93点 50.00
目視点検 43.00

調査項目 対象 適合数 点数
1.食品微生物検査 4 4 20.00
2.調理器具等微生物検査 6 6 30.00
3.従業員の衛生管理 5 5 5.00
4.二次汚染の防止 12 8 8.00
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 42 93点

※1.調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び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

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 3 陰性 陰性 陰性
② 刺身トソク 3 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 1 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.ずし種/刺身身 1x10^5 3x10^2 7.氷菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 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〕

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
② 手荒れ・傷・化粧はしない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エフロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリスアップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄タカは清潔である
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 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 刺身トソク
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

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウル、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 炭火焼肉高麗房
立会者 木村 満 様
検査日 2020/11/11
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
97 - - - - 92
44 - - - 91 -

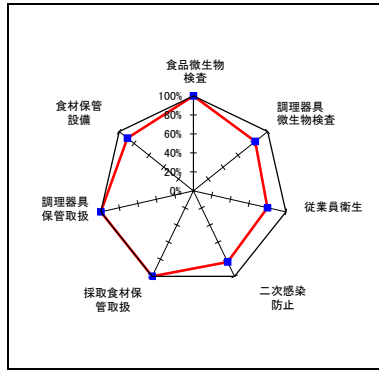
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
91点 45.00
目視点検 46.00

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 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 8 8.00
総合 48 43 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 ユッケ 3 陰性 陰性 陰性
② 牛カルビ 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 0 0 0
② 手指 2 55 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1×10<sup>4</sup> 1×10<sup>2</sup> 5.炒で種類/洋生菓子 1×10<sup>4</sup> 1×10<sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜 1×10<sup>5</sup> 3×10<sup>2</sup> 6.魚肉ねり製品 1×10<sup>4</sup> 陰性
3.ずし種/刺し身 1×10<sup>5</sup> 3×10<sup>2</sup> 7.水菓 1×10<sup>3</sup> 陰性
4.豆腐 5×10<sup>4</sup> 3×10<sup>1</sup> 8.加熱用食肉・魚介類 非評価 非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

状態 生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
1 作業中 100 10 0
2 洗浄後 10 0 0

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

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
② 手荒れ・傷・化膿はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エフロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

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
② グリスアップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄タカは清潔である
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 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 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

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
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウル、サル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者 田島 元 様
検査日 2020/11/9
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
96 - - - -
95 - - - 86 -

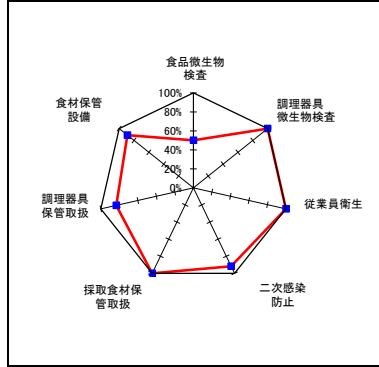
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
86点 40.00
目視点検 46.00

調査項目 対象 適合数 点数
1.食品微生物検査 4 2 10.00
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 5 10.00
7.食材保管設備状況 9 8 8.00
総合 48 43 86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/05点】

10.00 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.豚ミノ 8 陰性 陰性 陰性
2.豚ヒレ軟骨 8 陰性 陰性 陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

30.00 点

調理器具名称 状態 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/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.ずし種/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.水菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 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〕

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
2.手荒れ・傷・化膿はない
3.つめは短く、指輪・時計は着用していない
4.エフロン(ユニフォーム)は清潔である
5.帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

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
2.グリストラップの状態
3.食品の直置きはない
4.食品の常温保管はない
5.調理台は清潔である
6.厨房内の天井・壁・床は清潔である
7.排気フードに汚れ、付着物がない
8.食材の保管状況
9.調理器具の保管状況
10.シンク内は清潔である
11.洗浄機・洗浄タカは清潔である
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 豚ミノ
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 豚ヒレ軟骨
2.納品日を管理している
3.調理日時を管理している
4.保存状況

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
1.拭取り名称① まな板
2.外観
3.保管状態
4.用途
5.洗浄(清掃)方法
6.洗浄(清掃)頻度
7.殺菌の実施
8.殺菌頻度
1.拭取り名称② 手指
2.外観-1
2.外観-2
4.用途
5.洗浄(清掃)方法
6.洗浄(清掃)頻度
7.殺菌の実施
8.殺菌頻度
1.その他の調理器具(ステンレスネット、ホウロウ、ザル等) 包丁
2.外観
3.保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
1.冷蔵庫外部の状態
2.冷蔵庫内部の状態
3.冷蔵庫食材の状態
4.冷凍庫外部の状態
5.冷凍庫内部の状態
6.冷凍庫食材の状態
7.冷凍スチッカー外部の状態
8.冷凍スチッカー内部の状態
9.冷凍スチッカー食材の状態

店名 焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者 金 宏憲 様
検査日 2020/11/11
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

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

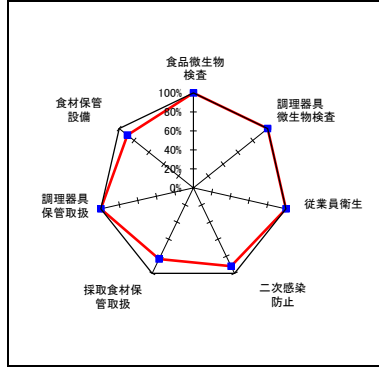
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
96点 50.00
目視点検 46.00

調査項目 対象 適合数 点数
1.食品微生物検査 4 4 20.00
2.調理器具等微生物検査 6 6 30.00
3.従業員の衛生管理 5 5 5.00
4.二次汚染の防止 12 11 11.00
5.採取食材保管および取扱状況 6 5 10.00
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 96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 和牛カルパッチョ肉 3 陰性 陰性 陰性
② カメノコ 3 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 1 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/個 大腸菌群/個 食品分類 生菌数/個 大腸菌群/個
1.加熱済惣菜/弁当類 1×10<sup>4</sup> 1×10<sup>2</sup> 5.炒で種類/洋生菜子 1×10<sup>4</sup> 1×10<sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜 1×10<sup>5</sup> 3×10<sup>2</sup> 6.魚肉ねり製品 1×10<sup>4</sup> 陰性
3.すし種/刺し身 1×10<sup>5</sup> 3×10<sup>2</sup> 7.氷菓 1×10<sup>3</sup> 陰性
4.豆腐 5×10<sup>4</sup> 3×10<sup>1</sup> 8.加熱用食肉・魚介類 非評価 非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

状態 生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
1 作業中 100 10 0
2 洗浄後 10 0 0

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化膿はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エフロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

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
② グリストラップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄タカは清潔である
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】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 食材名① 和牛カルパッチョ肉
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 カメノコ
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
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウロウ、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態



店名 セントラルキッチン
立会者 関口 滋雄 様
検査日 2020/11/11
検査員 桑原 智則

〔過去評価〕

1月 2月 3月 4月 5月 6月
7月 8月 9月 10月 11月 12月
98 - - - 95
99 - - 93 -

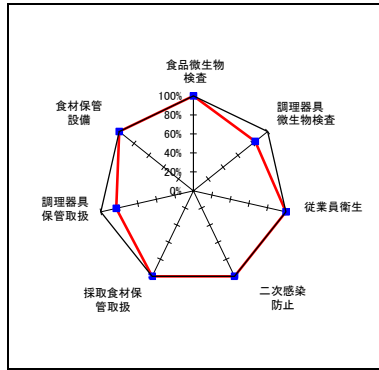
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
93点 45.00
目視点検 48.00

調査項目 対象 適合数 点数
1.食品微生物検査 4 4 20.00
2.調理器具等微生物検査 6 5 25.00
3.従業員の衛生管理 5 5 5.00
4.二次汚染の防止 12 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 9.00
総合 48 46 93点

※1.調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び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

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.白菜キムチ 2 陰性 陰性 陰性
2.豚肉の軟骨 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 0 0 0
2.手指 2 20 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g 食品分類 生菌数/g 大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱惣菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.ずし種/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.水菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 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〕

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
2.手荒れ・傷・化膿はない
3.つめは短く、指輪・時計は着用していない
4.エフロン(ユニフォーム)は清潔である
5.帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

12.00 点

確認項目 改善コメント
1.手洗い専用シンクの状態
2.グリストラップの状態
3.食品の直置きはない
4.食品の常温保管はない
5.調理台は清潔である
6.厨房内の天井・壁・床は清潔である
7.排気フードに汚れ、付着物がない
8.食材の保管状況
9.調理器具の保管状況
10.シンク内は清潔である
11.洗浄機・洗浄タカは清潔である
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 白菜キムチ
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
1.食材名② 豚肉の軟骨
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
2.外観
3.保管状態
4.用途
5.洗浄(清掃)方法
6.洗浄(清掃)頻度
7.殺菌の実施
8.殺菌頻度
1.拭取り名称②
2.外観-1
2.外観-2
4.用途
5.洗浄(清掃)方法
6.洗浄(清掃)頻度
7.殺菌の実施
8.殺菌頻度
1.その他の調理器具(ステンレスネット、ホウロウ、ザル等)
2.外観
3.保管状態

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
2.冷蔵庫内部の状態
3.冷蔵庫食材の状態
4.冷凍庫外部の状態
5.冷凍庫内部の状態
6.冷凍庫食材の状態
7.冷凍スチッカー外部の状態
8.冷凍スチッカー内部の状態
9.冷凍スチッカー食材の状態