

店名 セナラ川口店
立会者 金 ヒジヨン 様
検査日 2021/5/12
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

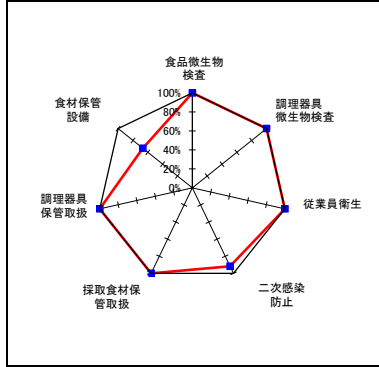
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 96点
微生物 50.00
目視確認 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 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 6 6.00
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/⑤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. 刺身トソク 3 陰性 陰性 陰性
2. ユッケ 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/⑤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 1 0 0
2. 手指 2 9 0 0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔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. 加熱清野菜/弁当類 1x10<sup>4</sup> 1x10<sup>2</sup> 5.炒め種類/洋生菓子 1x10<sup>4</sup> 1x10<sup>1</sup>
2. サラダ等未加熱野菜 1x10<sup>5</sup> 3x10<sup>2</sup> 6.魚肉わり製品 1x10<sup>4</sup> 陰性
3. 生肉/刺身 1x10<sup>5</sup> 3x10<sup>2</sup> 7.水菓 1x10<sup>3</sup> 陰性
4. 豆腐 5x10<sup>4</sup> 3x10<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/①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・化粧具はない
3. つめは短く、指輪・時計は着用していない
4. エプロン(ユニフォーム)の汚れ
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】 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. クリスタップの状態
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. 排気フタに汚れ、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. シンク内の清掃不良
11. 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
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/②点】 12.00 点

確認項目 改善コメント
1. 食材名① 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
1. 食材名② 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/②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、ボール、ザル等)
2. 外観
3. 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/①点】 6.00 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 (セナラ熊谷店), 立会者 (紫芝 義久 様), 検査日 (2021/5/17), 検査員 (桑原 智則)

Table showing evaluation results by month from 1月 to 12月, with 5月 highlighted at 87 points.

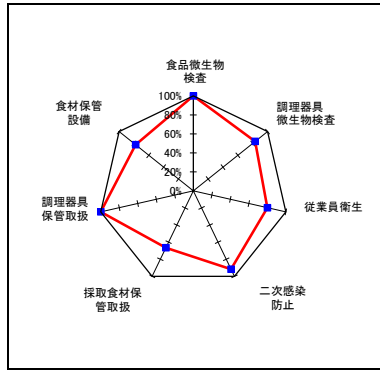
【総合評価】

〔評価基準〕

Summary table for overall evaluation: 総合得点 (87点), 微生物 (45.00), 目視確認 (42.00)

Table of inspection items (調査項目) including food microbiology, hygiene management, and equipment maintenance.

Notes regarding re-inspection criteria for food microbiology and hygiene management items.



1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】 20.00 点

Table for food microbiology inspection results: 刺身トソク, 牛モモ肉

(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: まな板, 手指

(単位: 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table of criteria for food microbiology inspection across various food categories.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table of criteria for food service equipment microbiology inspection.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】 4.00 点

Table for employee hygiene management inspection items and improvement comments.

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 inspection items and improvement comments.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】 8.00 点

Table for inspection of food storage and handling conditions.

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 inspection of food service equipment storage and handling conditions.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 7.00 点

Table for inspection of food storage equipment.

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (岡野 祐輔 様), 検査日 (2021/5/17), 検査員 (桑原 智則)

Table showing monthly evaluation results from 1月 to 12月, with 5月 highlighted at 90 points.

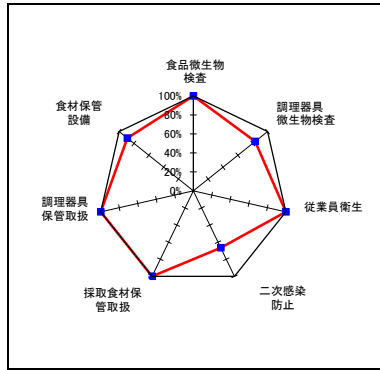
【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score (総合得点) of 90 points and biological score (微生物) of 45.00 points.

Table with investigation items (調査項目), targets (対象), number of items (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 刺身トランク and カルパッチョ.

(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 results, including items like まな板 and 手指.

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food inspection criteria, listing categories like 加熱調理菜/弁当類 and their corresponding standards.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with kitchen equipment inspection criteria, listing 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, including items like 始業時の従業員自主衛生点検 and 手荒れ・傷・化粧具はない.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/①点】 8.00 点

Table for secondary contamination prevention, including items like 手洗い専用シンクの状態 and クリスタップの状態.

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, including items like 食材名① and 食材名②.

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 storage and handling, including items like 拭取り名称① and 手指.

7. 食材保管設備 【項目小計/①点】 8.00 点

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

Table with inspection details: 店名 (セナラ 蔵宮店), 立会者 (若旅 正義 様), 検査日 (2021/5/14), 検査員 (桑原 智則)

Table showing monthly evaluation scores from 1月 to 12月, with a score of 95 in 5月.

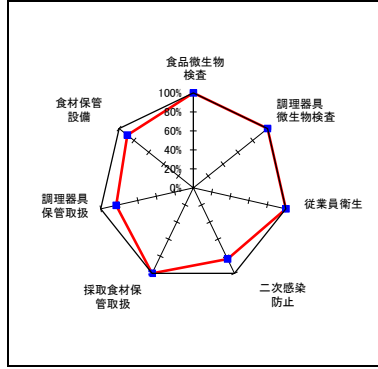
【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 (95点), 微生物 (50.00), 目視確認 (45.00)

Table with inspection items (調査項目), targets (対象), number of items (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: 刺身トランク, カルパッチョ

(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: まな板, 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: 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 judgment 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/①点】 5.00 点

Table for employee hygiene management inspection items and improvement comments.

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 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 inspection 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 inspection 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 inspection items and improvement comments.

Table with inspection details: 店名 (和牛焼肉セナラ大宮店), 立会者 (橋本 高志 様), 検査日 (2021/5/25), 検査員 (桑原 智則)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with a score of 93 in 5月.

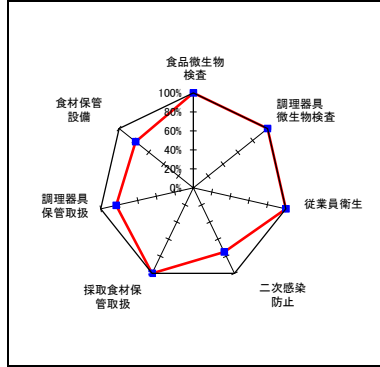
【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 (93点), 微生物 (50.00), 目視確認 (43.00)

Table with inspection items (調査項目), targets (対象), number of items (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: 刺身トランク, カルパッチョ

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: まな板, 手指

〔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/①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/①点】 9.00 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/②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/②点】 10.00 点

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

7. 食材保管設備 【項目小計/①点】 7.00 点

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



Table with store information: 店名 (炭火烧肉高麗房), 立会者 (金子 晋 様), 検査日 (2021/5/25), 検査員 (桑原 智則)

Table showing monthly evaluation results from 1月 to 12月, with a score of 92 in 5月.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 (92点), 微生物 (45.00), 目視確認 (47.00). Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

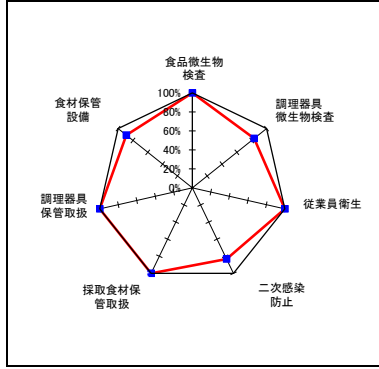


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Score).

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 刺身トソク and 牛カルビ.

(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 まな板 and 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 加熱調理菜/弁当類 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 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 inspection, including items like 始業時の従業員自主衛生点検 and 手荒れ・傷・化膿瘻はない.

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 手洗い専用シンクの状態 and クリスタップの状態.

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 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/②点】 12.00 点

Table for food service equipment storage and handling inspection, including items like 拭取り名称① and 外観.

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 冷蔵庫外部の状態 and 冷蔵庫内部の状態.

Table with inspection details: 店名 (大衆焼肉飯店 熊谷新風), 立会者 (田島 元 様), 検査日 (2021/5/17), 検査員 (桑原 智則)

Table showing monthly inspection results from 1月 to 6月, with a total score of 93 in 5月.

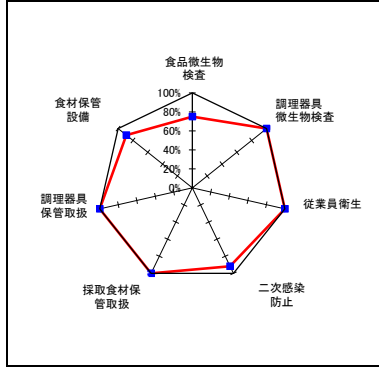
【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall evaluation scores: 総合得点 (93点), 微生物 (45.00), 目視確認 (48.00)

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】 15.00 点

Table for food microbiology inspection results, listing items like トソク and チョレギサラダ with their respective scores.

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, listing items like 主な板 and 手指.

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology judgment criteria, including categories like 加熱調理菜/弁当類 and their corresponding bacterial limits.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with kitchen equipment microbiology judgment criteria, listing categories 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, listing confirmation items and improvement comments.

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, listing 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 status, listing 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】 12.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling status, listing 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, listing confirmation items and improvement comments.

店名 焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者 鶴巻 花純 様
検査日 2021/5/25
検査員 桑原 智則

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

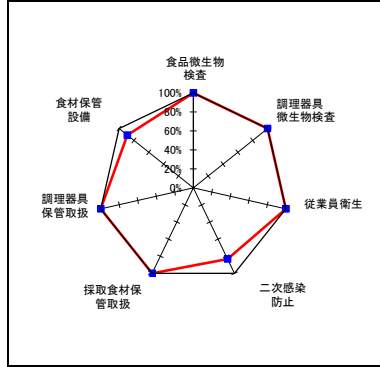
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
97点 50.00
目視確認 47.00

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 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 45 97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/⑤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. 刺身トソク 3 陰性 陰性 陰性
2. カルパッチョ 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/⑤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〕

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.加熱清野菜/弁当類 1x10<sup>4</sup> 1x10<sup>2</sup> 5.炒め種類/洋生菓子 1x10<sup>4</sup> 1x10<sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱野菜 1x10<sup>5</sup> 3x10<sup>2</sup> 6.魚肉わり製品 1x10<sup>4</sup> 陰性
3.すし種/刺身 1x10<sup>5</sup> 3x10<sup>2</sup> 7.米菓 1x10<sup>3</sup> 陰性
4.豆腐 5x10<sup>4</sup> 3x10<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/①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. エプロン(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/①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. クリスタップの状態
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. 排気ファンに汚れ、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・洗浄ラックは清潔である
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/②点】 12.00 点

確認項目 改善コメント
1. 食材名① 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
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/②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、ボール、ザル等)
2. 外観
3. 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/①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 河 光容 様
検査日 2021/5/25
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

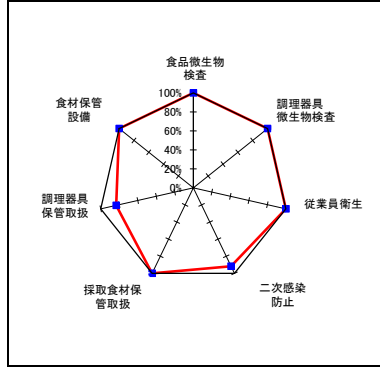
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物
97点 50.00
目視確認 47.00

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 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 97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/⑤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. 刺身トソク 3 陰性 陰性 陰性
2. プリケット 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/⑤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〕

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.加熱清野菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.炒で種類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉わり製品 1x10^4 陰性
3.すし種/刺身 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〕

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/①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・化粧具はない
3. つめは短く、指輪・時計は着用していない
4. エプロン(ユニフォーム)の汚れ
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】 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. クリスタップの状態
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. 排気フタに汚れ、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. シンク内の清掃不良
11. 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
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/②点】 12.00 点

確認項目 改善コメント
1. 食材名① 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
1. 食材名② プリケット
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/②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) 食材保管用ケース
2. 外観
3. 保管状態

7. 食材保管設備 【項目小計/①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