

Table with inspection details: 店名 セナラ川口店, 立会者 新井 勝 様, 検査日 2016/2/2, 検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score: 総合得点 98.00, 微生物 50.00, 目視点検 48.00. Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

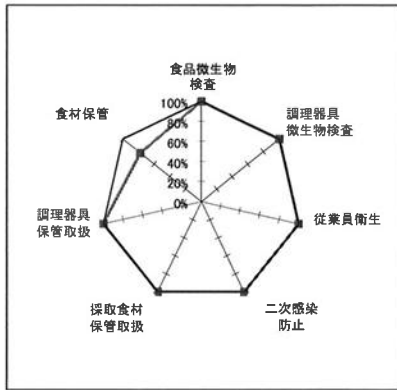


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象, 適合数, 点数. Total score is 98 points.

Notes regarding inspection criteria and re-inspection procedures.

1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】

Table for food microbiology inspection results, listing items like 赤エビ and もやしナムル with their respective scores and categories.

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤点】

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

判定基準値 (判定基準値)

1. 食品微生物検査

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

判定基準値 (判定基準値)

2. 調理器具等微生物検査

Table with kitchen equipment microbiology criteria, including columns for 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】

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

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】

Table for secondary contamination prevention, listing items like 手洗い専用シンクの状態 and グリストラップの状態.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】

Table for food storage and handling, listing items like 食材名 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】

Table for kitchen equipment storage and handling, listing items like 拭取り名称 and 外観.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】

Table for food storage equipment, listing 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 - 2 0

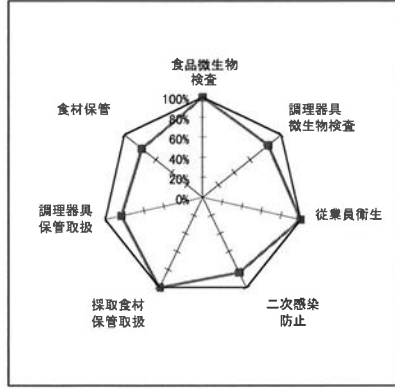
店名	セナラ熊谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2016/2/19
検査員	桑原 智則

【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

総合得点	微生物
89点	45.00
	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	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	7	7.00
総合	48	42	89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。
 ※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点以下の場合には、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

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
① 赤エビ	8	陰性	陰性
② もやしナムル	2	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤5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	27	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 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 ⁶	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.水菓	1×10 ³	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]

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/①1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・化粧はしない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧 <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"/> 休職中
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"/> 休職中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①1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)
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・コゴからゴミ溢れ) <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 checked="" 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・網裏の汚れ等)
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 checked="" type="checkbox"/> 壁(ホコリ・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・ホコリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリスフィルターに汚れ(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"/> ホコリあり <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(床設置タイプを除く)

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	赤エビ
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	
① 食材名②	もやしナムル
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】

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 checked="" 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・ホウロウ、ガラス等)	
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/①1点】

7.00 点

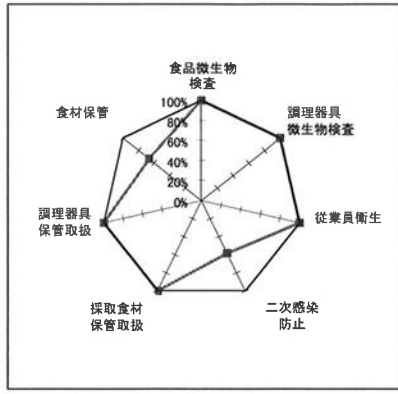
確認項目	改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input checked="" type="checkbox"/> パッキンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input checked="" type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input checked="" 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"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> パッキンに汚れ破損あり <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
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・スライドア溝汚れ <input type="checkbox"/> パッキン破損 <input type="checkbox"/> パッキン汚れ <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)

Table with inspection details: 店名 セナラ深谷店, 立会者 紫芝 義久 様, 検査日 2016/2/19, 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, 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 with inspection items: 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 (5.00), 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/⑤点】 20.00 点. Table with inspection results for 赤エビ and もやしナムル.

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤点】 30.00 点. Table with inspection results for まな板 and 手指.

[食品微生物検査 判定基準値]

Table with food categories and their respective bacterial limits (e.g., 加熱済惣菜/弁当類 1x10^4).

[調理器具等微生物検査 判定基準値]

Table with inspection results for 作業中 and 洗浄後 across different states.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】 5.00 点. Table with items like 始業時の従業員自主衛生点検を記録している and checkboxes for compliance.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】 7.00 点. Table with items like 手洗い専用シンクの状態 and checkboxes for environmental hygiene.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点. Table with items like 食材名① and ②, and checkboxes for storage and handling.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点. Table with items like 拭取り名称① and ②, and checkboxes for cleaning and maintenance.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 6.00 点. Table with items like 冷蔵庫外部の状態 and checkboxes for equipment maintenance.

Table with inspection details: 店名 セナラ驚宮店, 立会者 岡部 克章 様, 検査日 2016/2/19, 検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score: 総合得点 96点, 微生物検査 50.00, 目視点検 46.00

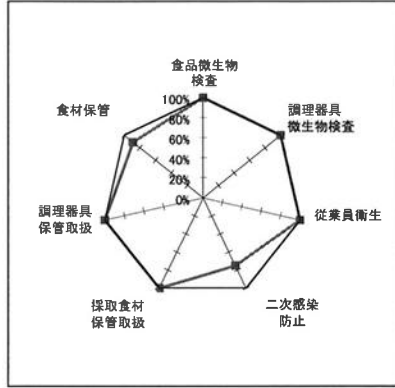


Table with 4 columns: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Lists 7 inspection items with their respective scores and counts.

※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. Lists items like 赤エビ and もやしナムル.

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: 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.

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food categories and their respective bacterial limits for food microbiology inspection.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with kitchen equipment categories and their respective bacterial limits for kitchen equipment microbiology inspection.

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 with columns for 確認項目 and 改善コメント. Lists items like 始業時の従業員自主衛生点検 and 手荒れ・傷・化膿薬はない.

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 with columns for 確認項目 and 改善コメント. Lists items like 手洗い専用シンクの状態 and グリストラップの状態.

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 with columns for 確認項目 and 改善コメント. Lists 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 kitchen equipment storage and handling with columns for 確認項目 and 改善コメント. Lists 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 with columns for 確認項目 and 改善コメント. Lists 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 - 5 0

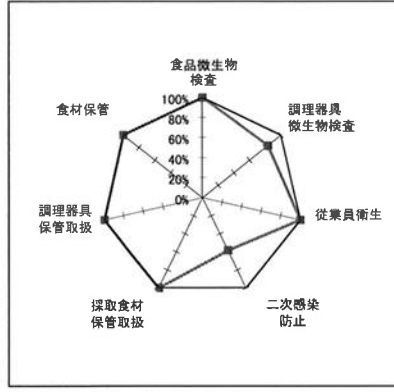
店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	小野寺 和仁 様
検査日	2016/2/2
検査員	桑原 智則

【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

総合得点	微生物	目視点検
90点	45.00	45.00



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	7	7.00
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	9.00
総合	48	42	90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。
 ※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】

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 赤エビ	8	陰性	陰性	陰性
② もやしナムル	2	陰性	陰性	陰性

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤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	100<	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.ゆで鶏類/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.押し種/押し身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水菓	1×10 ³	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/①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・化粧はしない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧 <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"/> 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/①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・カゴからゴミ溢れ) <input type="checkbox"/> 網に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはしない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き
④ 食品の常温保管はしない	<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 type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 換気フードに汚れ、付着物が無い	<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"/> グリスフィルターに汚れ(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"/> ホコリあり <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(床設置タイプを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	赤エビ
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	
① 食材名②	もやしナムル
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】

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(ステンレスボット、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/①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"/> ハッキンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ <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 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"/> ハッキンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ <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 冷凍スリッパ-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"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッパ-内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライド溝汚れ <input type="checkbox"/> ハッキンに破損 <input type="checkbox"/> ハッキン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッパ-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"/> 冷凍スリッパ無し(未使用)

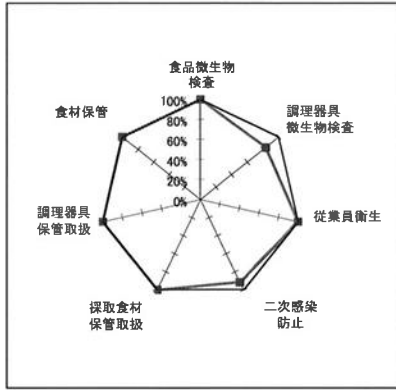
店名 炭火焼肉高麗房
立会者 廣 垣柱 様
検査日 2016/2/2
検査員 桑原 智則

【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

総合得点 微生物 45.00
目視点検 49.00
総合得点 94点



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 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 9 9.00
総合 48 46 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。

※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

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 もやしナムル 2 陰性 陰性 陰性
② 骨なしトンソク 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】

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 30 0 0

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

2. 調理器具等微生物検査

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/洋生菓子 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.すし種/刺身 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

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・化粧はしない
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 帽子をかきちゃんと着用している

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 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 もやしナムル
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 骨なしトンソク
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/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(ステンレスボット、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】

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

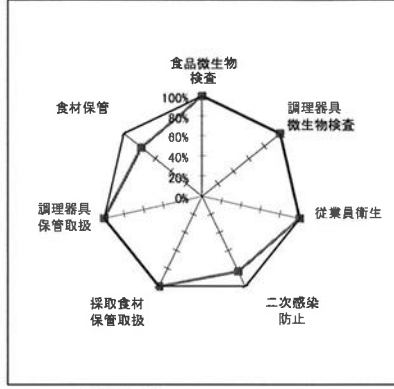
店名 大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者 田島 元 様
検査日 2018/2/19
検査員 桑原 智則

【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

総合得点 微生物 50.00
目視点検 46.00
総合得点 96点



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。
※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点以下の場合には、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

検査食材名称 分類 黄色ブドウ球菌 サルモネラ
① トンソク 8 陰性 陰性
② もやしナムル 2 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/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.加熱済野菜/弁当類 1×10⁴ 1×10² 5ゆで麺類/洋生菓子 1×10⁵ 1×10¹
2.サラダ等未加熱野菜 1×10⁵ 3×10² 8.魚肉ねり製品 1×10⁴ 陰性
3.すし種/刺身 1×10⁵ 3×10² 7.水産 1×10³ 陰性
4.豆腐 5×10⁴ 3×10¹ 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・化粧はしない
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 帽子をかきちゃんと着用している

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 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 採食フードに汚れ、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
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
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
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(ステンレスポット、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/1点】

7.00 点

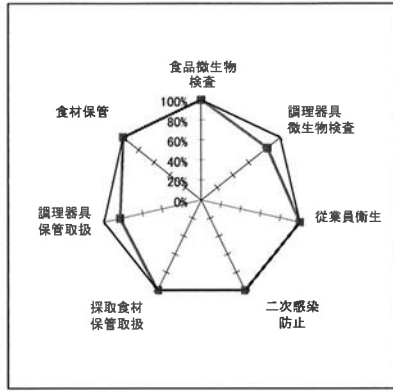
確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 セントラルキッチン
立会者 関口 滋雄 様
検査日 2016/2/2
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 93点
微生物 45.00
目視点検 48.00
優秀店 90点~91点
優良店 80点~81点
改善店 70点~71点
早期改善店 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 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。
※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、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 ぜんまいナムル 2 陰性 陰性 陰性
② 刺身トンク 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】

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 2 100< 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.加熱調理品/弁当類 1x10^6 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 8.魚肉わり製品 1x10^4 陰性
3.すし種/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^2 陰性
4.豆腐 5x10^5 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/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・化粧薬はない
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】

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 食品の置き置きはない
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
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
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
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(ステンレスボット、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/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