

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (新井 勝 様), 検査日 (2016/5/25), 検査員 (桑原 智 剛)

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing evaluation criteria: 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 showing overall scores: 総合得点 (微生物: 40.00, 目視点検: 46.00), 総合得点 (86点)

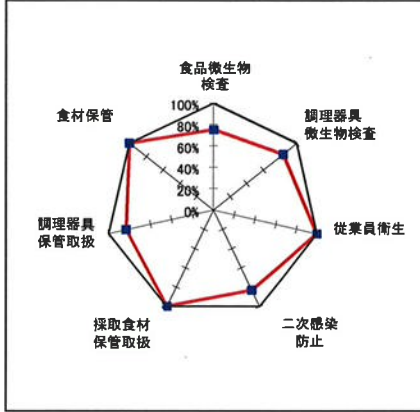


Table of inspection items: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Includes items like 食品微生物検査, 調理器具等微生物検査, etc.

Notes regarding inspection procedures and re-inspection criteria.

1. 食品微生物検査【項目小計@5点】

15.00 点

Table of food microbiology inspection results: 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@5点】

25.00 点

Table of kitchen equipment microbiology inspection results: 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/100cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計@1点】

5.00 点

Table of employee hygiene management checklist with confirmation 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 of secondary contamination prevention checklist with 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 of food storage and handling status checklist with 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】

10.00 点

Table of kitchen equipment storage and handling status checklist with confirmation items and improvement comments.

7. 食材保管設備【項目小計@1点】

9.00 点

Table of food storage equipment checklist with confirmation items and improvement comments.

Table with inspection details: 店名 (セナラ熊谷店), 立会者 (岡野 祐輔 様), 検査日 (2016/5/24), 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

Table showing scores for 微生物 (45.00) and 目視点検 (43.00), resulting in a total score of 88 points.

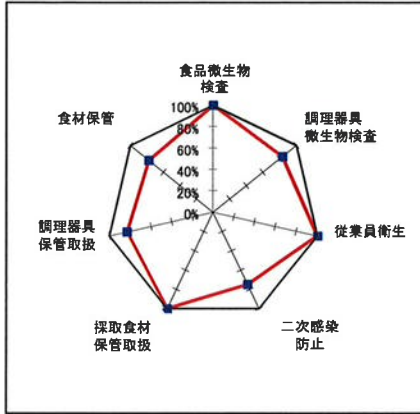


Table with 4 columns: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Lists 7 inspection items with their respective scores and total score of 88 points.

※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。
※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

Table for food microbiology inspection with columns: 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. Lists 2 items: ミックスホルモン刺し and ヌッケ.

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 with columns: 調理器具名称, 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Lists 2 items: まな板 and 手指.

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: 確認項目, 改善コメント. Lists 5 items related to employee hygiene and their improvement comments.

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: 確認項目, 改善コメント. Lists 12 items related to environmental hygiene and their 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 with columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 4 items related to food storage and handling.

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 with columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 12 items related to kitchen equipment storage and handling.

7. 食材保管設備 【項目小計/①点】 7.00 点

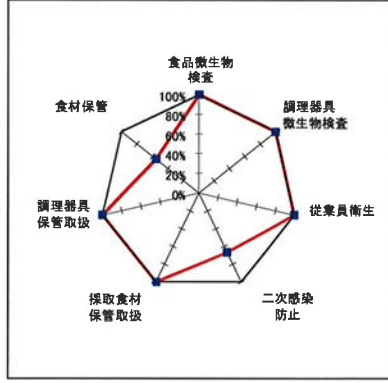
Table for food storage equipment with columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 9 items related to food storage equipment.

店名 セナラ深谷店
立会者 柴芝 義久 様
検査日 2016/5/24
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 92点
微生物 50.00
目視点検 42.00
優秀店
優良店
改善店
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 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 6 12.00
7. 食材保管設備状況 9 5 5.00
総合 48 40 92.00

※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が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/⑤5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 ミックスホルモン刺し 8 陰性 陰性 陰性
② ユッケ 8 陰性 陰性 陰性

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤5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

【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.加熱済野菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉わり製品 1x10^4 陰性
3.おしほ/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 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】

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】

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/①1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 食器の保管状況
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/②2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/②2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、ボール、サル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①1点】

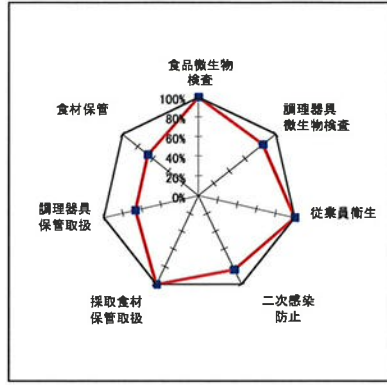
確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 セナラ驚宮店
立会者 岡部 克章 様
検査日 2016/5/24
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 86点
豊生物 45.00
目視点検 41.00
優秀店 100点~91点
優良店 90点~81点
改善店 80点~71点
早期改善店 70点~51点
緊急改善店 50点以下



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 4 8.00
7. 食材保管設備状況 9 6 6.00
総合 48 40 86.00

※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】

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 ミックスホルモン刺し 8 陰性 陰性 陰性
② 刺身トンソク 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 12 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 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉すり製品 1x10^4 陰性
3.おしぼり/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/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・化膿瘡はない
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 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 食器の保管状況
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 ミックスホルモン刺し
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
① 食材名② 刺身トンソク
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】

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
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 冷凍スツカ-外部の状態
⑧ 冷凍スツカ-内部の状態
⑨ 冷凍スツカ-食材の状態

店名 和牛焼肉セナラ大宮店
立会者 小野寺 和仁 様
検査日 2016/5/25
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~61点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店
総合得点 88点
微生物 45.00
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 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 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 6 12.00
7. 食材保管設備状況 9 6 6.00
総合 48 40 88.00

※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】 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 ミックスホルモン刺し 8 陰性 陰性 陰性
② ユッケ 8 陰性 陰性 陰性

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 41 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.加熱済野菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉すり製品 1x10^4 陰性
3.すし/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.水菓 1x10^9 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/5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・化膿瘻はない
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/8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 グリストラップの状態
③ 食品の重ね置きはない
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 食器の保管状況
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

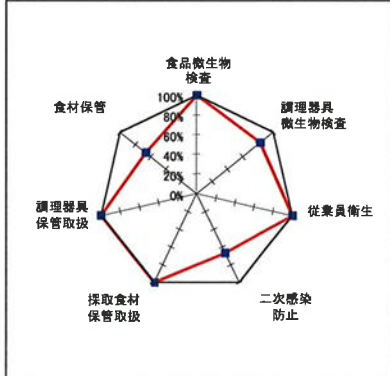
確認項目 改善コメント
① 食材名① ミックスホルモン刺し
② 納品日を管理している
③ 調理日時を管理している
④ 保存状況
① 食材名② ユッケ
② 納品日を管理している
③ 調理日時を管理している
④ 保存状況

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、ボウル、サル等)
② 外観
③ 保管状態

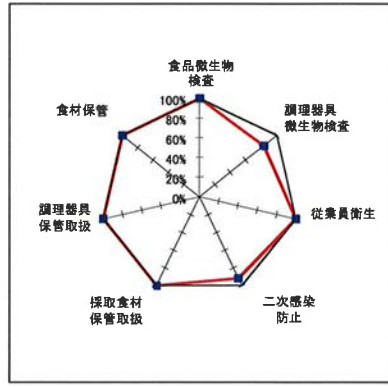
7. 食材保管設備【項目小計/1点】 6.00 点

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 冷凍スツッカ-外部の状態
⑧ 冷凍スツッカ-内部の状態
⑨ 冷凍スツッカ-食材の状態



店名 炭火焼肉高麗房
立会者 橋本 高志 様
検査日 2016/5/25
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
94点 目視点検 49.00



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 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 94.00

※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】 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 ハチノス刺し 8 陰性 陰性 陰性
② ユッケ 8 陰性 陰性 陰性

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 15 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 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.おし種/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^9 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】 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 排水フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食器の保管状況
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

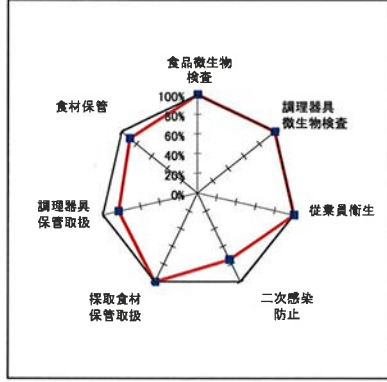
確認項目 改善コメント
① 拭取り名称①
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称②
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスホット、ボール、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

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 2016/5/24
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 94点
豊生物 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 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 5 10.00
7. 食材保管設備状況 9 8 8.00
総合 48 43 94.00

※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 ガツ刺し 8 陰性 陰性 陰性
② カルビ 8 陰性 陰性 陰性

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 7 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.加熱済野菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉わり製品 1x10^4 陰性
3.すし種/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^3 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】

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】 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
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 食器の保管状況
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(ステンレスネット、ボウル、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/1点】 8.00 点

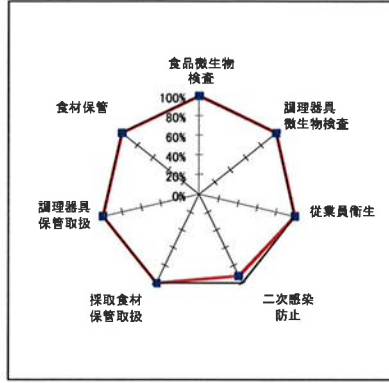
確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷蔵ストッカー-外部の状態
⑧ 冷蔵ストッカー-内部の状態
⑨ 冷蔵ストッカー-食材の状態

店名 セントラルキッチン
立会者 藤田 善彦 様
検査日 2016/5/25
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 99点
微生物 50.00
目視点検 49.00
優秀店
優良店
改善店
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 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 9 9.00
総合 48 47 99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/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 カンピロバクター
① ローストビーフ 8 陰性 陰性 陰性
② ローストレバー 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/⑤5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 8 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 1x10^6 1x10^2 5.種で麺類/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱野菜 1x10^6 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.すし/刺身 1x10^6 3x10^2 7.米菓 1x10^3 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 8.加熱用肉・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
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/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
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 食器の保管状況
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/②2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/②2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(ステンレスネット、ホウ丸、サル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①1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