

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (ミヨーストウ様), 検査日 (2017/8/24), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

〔評価基準〕

優秀店 (総合得点:100点~91点), 優良店 (総合得点: 90点~81点), 改善店 (総合得点: 80点~71点), 早期改善店 (総合得点: 70点~51点), 緊急改善店 (総合得点: 50点以下)

Summary table showing total score (86 points) and scores for food microorganisms (40.00) and food handling (46.00).

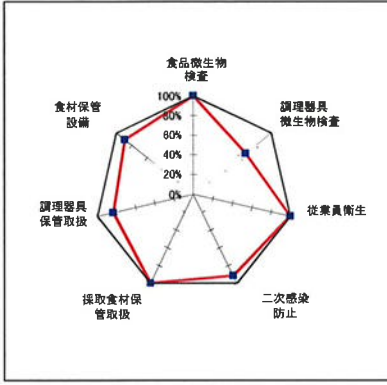


Table of inspection items (調査項目) with columns for target (対象), number of items (適合数), and score (点数).

※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30点になり再検査を実施。 ※②従業員の衛生管理~7食料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】

Table for food microorganism inspection results, including categories like ユッケ and クラゲとトマトの冷菓のクラゲ.

20.00 点

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤点】

Table for food service equipment microbiology inspection results, including categories like まな板 and 手指.

20.00 点

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food categories and their respective microbiology criteria (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 equipment categories and their 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】

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

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】

Table for secondary contamination prevention with confirmation items and improvement comments.

11.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】

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

12.00 点

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②点】

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

10.00 点

7. 食料保管設備【項目小計/①点】

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

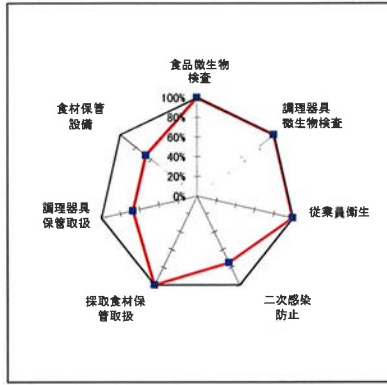
8.00 点

店名 セナラ熊谷店
立会者 藤井 祐介 様
検査日 2017/8/23
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物 50.00
90点
目視点検 40.00



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 4 8.00
7. 食材保管設備状況 9 6 6.00
総合 48 40 90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10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 カルビ 8 陰性 陰性 陰性
② クラゲとトマトの冷菓のクラゲ 2 陰性 陰性 陰性

20.00 点

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 3 0 0

(単位 個/10cm²) 30.00 点

〔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 1x10^6 1x10^2 5.炒で麺類/洋生菓子 1x10^6 1x10^1
2.サラダ等未加熱惣菜 1x10^5 3x10^2 6.黒肉り製品 1x10^6 陰性
3.押し麺/押し身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^5 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】

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

5.00 点

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、附着物がない
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 洗浄槽・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

9.00 点

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
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

12.00 点

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
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
③ 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

8.00 点

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
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 冷凍スツッカー外部の状態
⑧ 冷凍スツッカー内部の状態
⑨ 冷凍スツッカー食材の状態

6.00 点

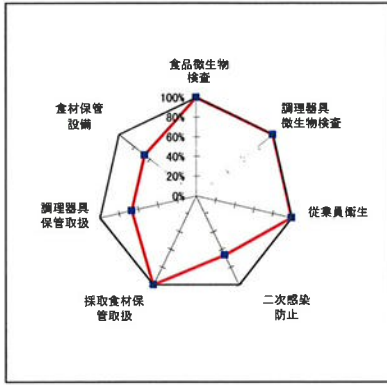
店名 セナラ深谷店
立会者 福島 幸二 様
検査日 2017/8/23
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 50.00
目視点検 39.00
総合得点 89点

優秀店 総合得点:100点~91点
優良店 総合得点: 90点~81点
改善店 総合得点: 80点~71点
早期改善店 総合得点: 70点~51点
緊急改善店 総合得点: 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 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 4 8.00
7.食材保管設備状況 9 6 8.00
総合 48 39 89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、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 牛ロース 8 陰性 陰性 陰性
② クラゲとトマトの冷菜のクラゲ 2 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】

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 6 0 0

(単位 個/10cm²)

【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.加熱調理食品/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで鶏肉/洋生菓子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱食品 1x10^5 3x10^2 6.魚肉わり製品 1x10^4 陰性
3.すし/刺身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^5 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/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
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 帽子をきちんと着用している

5.00 点

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 手洗い専用シンの状態
② ガ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 扉原内の天井・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・洗浄槽は清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

8.00 点

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
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

12.00 点

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
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、木、アルミ等)
② 外観
③ 保管状態

8.00 点

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
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 冷凍ストッカー外部の状態
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態
⑨ 冷凍ストッカー食材の状態

6.00 点

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

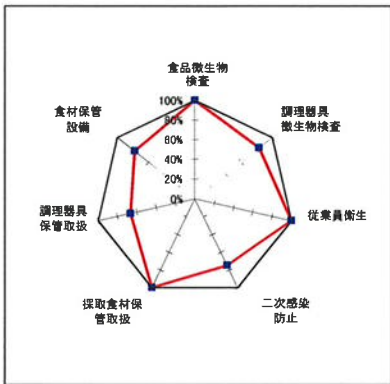
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	セナラ驚宮店
立会者	若旅 正義 様
検査日	2017/8/23
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	優秀店
86点	45.00	優良店
	目視点検	改善店
	41.00	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	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	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	4	8.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	40	86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10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/20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 カルピ	8	陰性	陰性	陰性
② クラゲとトマトの冷菓のクラゲ	2	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/25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】

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	3 冷で冷蔵/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 魚肉ゆり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3 すし種/刺身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7 氷菓	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/5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 手洗剤・備・化粧薬品はない	<input type="checkbox"/> 手洗剤 <input type="checkbox"/> 備 <input type="checkbox"/> 化粧薬品 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用一手洗剤・備・ハンドエイトなど)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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/9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・ペーパー材)
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・がらごみ混ざり) <input type="checkbox"/> 網に汚れ <input type="checkbox"/> 外に汚れ
③ 食品の直置きはない	<input 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"/> 調理台上部の網(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 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/洗浄槽上含む) <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/12点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	カルピ
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	クラゲとトマトの冷菓のクラゲ
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/8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"/> 手洗剤 <input type="checkbox"/> 備 <input type="checkbox"/> 殺菌剤
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(ステンレスネット、ネアル、ザル等)	ザル、グラス
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"/> 破損 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満

7. 食材保管設備【項目小計/7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 type="checkbox"/> バックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <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 冷凍庫外部の状態	<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 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> バックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<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"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライダ溝汚染 <input type="checkbox"/> バックに破損 <input type="checkbox"/> バックに汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッカー食材の状態	<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"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

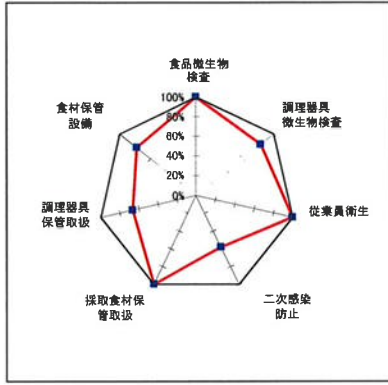
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	新井 勝 様
検査日	2017/8/24
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
		総合得点: 90点~81点	優良店
84点	45.00	総合得点: 80点~71点	改善店
	目視点検	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



※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食料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 カルピ	8	陰性	陰性	陰性
② チョレギサラダ	2	陰性	陰性	陰性

20.00 点

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

25.00 点

【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	3冷や種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ³
2サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ³	3 × 10 ²	4魚肉わり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3すし種/刺身	1 × 10 ³	3 × 10 ²	7水菓	1 × 10 ³	陰性
4豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ²	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 手洗剤・備・化粧用品はない	<input type="checkbox"/> 手洗剤 <input type="checkbox"/> 備 <input type="checkbox"/> 化粧用品 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手洗剤・備・ハンドエイトなど)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長 <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

5.00 点

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 グリスラックの状態	<input type="checkbox"/> グリスラック内部汚れ(内部・カゴ・ゴミ溢れ) <input type="checkbox"/> 罫に汚れ <input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはない	<input 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"/> 調理台上部の網(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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ネコリ・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、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネコリ/洗浄槽上含む) <input type="checkbox"/> グリスフィルターに汚れ(油・ネコリ)
⑧ 食料の保管状況	<input type="checkbox"/> ネコリあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 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"/> ネコリあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 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 洗浄槽・洗浄槽は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄槽内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄槽の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄槽の床直置き
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)

7.00 点

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	カルピ
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	チョレギサラダ
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	

12.00 点

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"/> 手洗剤 <input type="checkbox"/> 備 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長
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)	ボール、プラスチックケース
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

8.00 点

7. 食料保管設備【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 type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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 冷凍庫外部の状態	<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 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<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・サイドドア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <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)

7.00 点

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

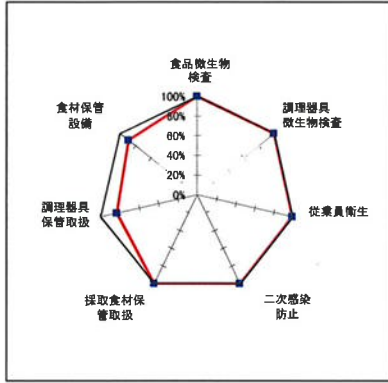
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	炭火焼肉高麗房
立会者	松橋 健作 様
検査日	2017/8/24
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点:100点~91点	優秀店
		総合得点: 90点~81点	優良店
97点	50.00	総合得点: 80点~71点	改善店
	目視点検	総合得点: 70点~51点	早期改善店
	47.00	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	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	8	8.00
総合	48	46	97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 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 ユッケ	8	陰性	陰性	陰性
② 豚足	8	陰性	陰性	陰性

20.00 点

(単位: 個/g)

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	1	0	0

30.00 点

(単位: 個/10cm²)

【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 卵で焼く/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 すし種/刺身	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"/> ハンドエタ等(手袋使用一手荒れ・傷・ハンドエタなど)
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

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/⑫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・かご・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 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"/> 調理台上部の網(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 type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材が付着) <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・ネコリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリスフィルターに汚れ(油・ネコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ネコリあり <input type="checkbox"/> 食材が入り <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"/> ネコリあり <input type="checkbox"/> 食材が入り <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・洗浄剤は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄剤の床直置き
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)

12.00 点

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	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	豚足
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	

12.00 点

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/⑩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(ステンレス鍋、ホウロウ、サル等)	ザル
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

10.00 点

7. 食材保管設備【項目小計/⑧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"/> ハックンに汚れ破損あり <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 冷凍庫外部の状態	<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 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <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 冷凍庫食材の状態	<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"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッカー食材の状態	<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"/> 冷凍スリッカー無し(未使用)

8.00 点

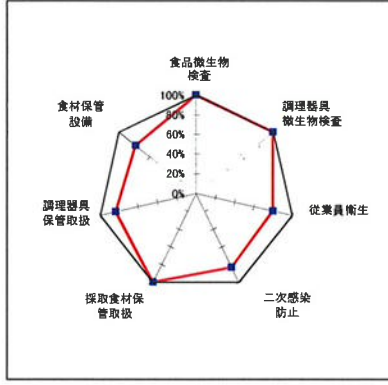
店名 大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者 田島 元 様
検査日 2017/8/23
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 微生物 50.00
目視点検 43.00
93点

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 0 0 30.00
...
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。
※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
① 豚足 0 陰性
② チョレギサラダ 2 陰性

20.00 点

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 0 0 0

(単位:個/g) 30.00 点

〔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
1.加熱済惣菜/弁当類 1x10^5 1x10^2
...
4.豆腐 5x10^5 3x10^1

〔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】

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・化粧はなし
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/10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・洗浄フックは清潔である
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
③ 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(フェリスネット、まろ、サル等)
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

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

店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2017/8/24
検査員	桑原 智則

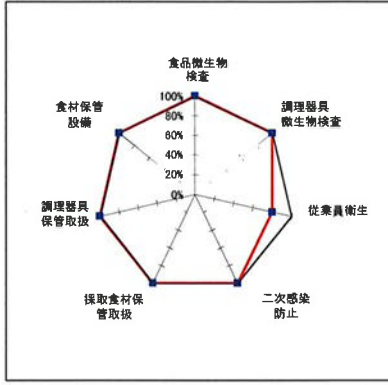
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点:100点~91点	優秀店
99点	50.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	49.00	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	4	4.00
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	6	12.00
7.食材保管設備状況	9	9	9.00
総合	48	47	99.00

※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】

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 牛ハラミ	8	陰性	陰性	陰性
② ゼンマイナムル	2	陰性	陰性	陰性

(単位:個/g) 20.00 点

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	3	0	0

(単位:個/10cm²) 30.00 点

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炒で鶏器/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おしほ/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7氷菓	1×10 ³	陰性
4豆腐	5×10 ⁴	3×10 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

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載している	■ 記録表なし □ 記録表不明 □ 全て未記入 □ 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化膿はない	□ 手荒れ □ 傷 □ 化膿 □ バンドエド等(手袋使用→手荒れ・傷・バンドエドなど)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	□ 爪長い □ 指輪 □ 時計
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	□ エプロン(ユニフォーム)の汚れ □ エプロン(ユニフォーム)未着用 □ 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	□ 帽子未着用 □ 前髪が出ている □ 休憩中

4.00 点

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	□ 専用シンクなし □ 使用できない状態 □ 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパー材)
② フリッドアップの状態	□ フリッドアップ内部汚れ(内部・かごからゴミ溢れ) □ 籠に汚れ □ フリッドに汚れ
③ 食品の直置きはない	□ 食品を床に直置き □ 食品の常置保管 □ 食品の常置解凍
④ 食品の常置保管はない	□ 調理台(汚れなど) □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等)
⑤ 調理台は清潔である	□ 天井(ホコリ・汚れ/通風孔・蛍光灯) □ 壁(ホコリ・食材カス付着) □ 床(水はけ不良・汚れ)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	□ フード内部・外部に汚れ(油・ホコリ・洗浄機上含む) □ グリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	□ 食材の保管状況 □ 食材カスあり □ 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑧ 食材の保管状況	□ 未あり □ 食材カスあり □ 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	□ シンク内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置 □ 洗浄ラックの床直置き
⑩ シンク内は清潔である	□ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である □ 洗浄機内の清掃不良 □ 洗浄ラックの清掃不良 □ 洗浄ラックの床直置き
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	□ 清掃用具は衛生的に管理している □ 清掃用具の汚れ □ 清掃用具の破損 □ 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く)

12.00 点

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	牛ハラミ
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	ゼンマイナムル
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	

12.00 点

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	□ 汚れ □ サビ □ 破損 □ 水分あり
③ 保管状態	□ まな板立て未使用 □ 汚れあり(まな板立て・保管場所) □ 水分あり □ 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	□ 手荒れ □ 傷 □ 絆創膏
② 外観-2	□ 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(ステンレスネット、まな板、ザル等)	
② 外観	□ 汚れ □ サビ □ 破損 □ 水分あり
③ 保管状態	□ 汚れあり □ 水分あり □ 床面から50cm未満

12.00 点

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	□ ドア外部に汚れ □ 取っ手汚れ □ 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	□ ハックンに汚れ破損あり □ 冷気吹出し口の汚れ □ 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	□ 食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし
④ 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ □ 取っ手汚れ □ 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 冷凍庫内部の状態	□ ハックンに汚れ破損あり □ 冷気吹出し口の汚れ □ 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スリッカー外部の状態	□ ドア外部に汚れ □ ドア外部に破損 □ 開放状態 ■ 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スリッカー内部の状態	□ ドア接触面・サイドドア溝汚れ □ ハックンに破損 □ ハックン汚れ ■ 冷凍スリッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スリッカー食材の状態	□ 食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし ■ 冷凍スリッカー無し(未使用)

9.00 点