

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

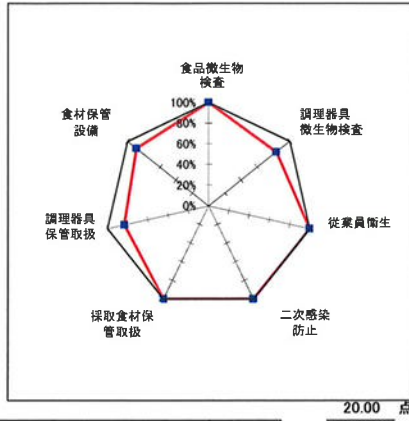
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	セナラ川口店
立会者	市川 伸一 様
検査日	2017/11/1
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
45.00		総合得点: 80点~71点	改善店
92点	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
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	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	8	8.00
総合	48	45	92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 冷蔵用のチャーシュー	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)  
25.00 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

(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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>2</sup>	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	6.魚肉わり製品	1×10 <sup>4</sup>	陰性
3.おしぼり/刺し身	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	7.米菓	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〕

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/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
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚染(内部・かごからゴミ溢れ)	<input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパータオル)
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き	<input type="checkbox"/> 罫に汚れ
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管	<input type="checkbox"/> 罫に汚れ
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・網蓋の汚れ等)
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)
⑦ 排気フードに汚れ、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"/> 床(水はけ不良・汚れ)
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
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
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・ブラシの放置
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
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

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	冷蔵用のチャーシュー
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、ボール、ザル等)	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

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"/> 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 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"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷凍庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<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 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・スチッカー汚染 <input type="checkbox"/> パッキンに破損 <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)

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

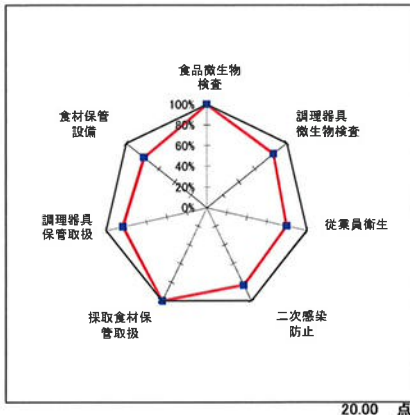
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	セナラ熊谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2017/11/8
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
88点	45.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目視点検	総合得点: 80点~71点	改善店
	43.00	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	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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	41	88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 冷蔵用のチャーシュー	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g) 25.00 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	29	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加熱野菜/弁当類	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>2</sup>	5卵で麺類/洋生菓子	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>3</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/刺身	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	7水産	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/①点】

確認項目	改善コメント	点
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 checked="" type="checkbox"/> 全て未記入 <input type="checkbox"/> 記録もれ多数	4.00 点
② 手荒れ・傷・化膿薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> バンドエーゼ(手袋使用=手荒れ・傷・バンドエーゼなど)	
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/①点】

確認項目	改善コメント	点
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)	10.00 点
② グリスアップの状態	<input type="checkbox"/> グリスアップ内部汚れ(内部・コブからゴミ溢れ) <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 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 checked="" 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 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"/> クリスタルに汚れ(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・洗浄ツツは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ツツの清掃不良 <input checked="" type="checkbox"/> 洗浄ツツの床直置き	
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	点
① 食材名①	ユッケ	12.00 点
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	冷蔵用のチャーシュー	10.00 点
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	点
① 拭取り名称①	まな板	10.00 点
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	10.00 点
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(ステンレスホコリ、ボウル、サル等)		10.00 点
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	点
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 checked="" type="checkbox"/> コンテナフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)	7.00 点
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"/> 上部側面床面に汚れ	
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の裏なし保管 <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"/> コンテナフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)	
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> 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 type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ	
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の裏なし保管 <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・スチッカー下溝汚れ <input type="checkbox"/> パッキンに破損 <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"/> 食材の裏なし保管 <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)	

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

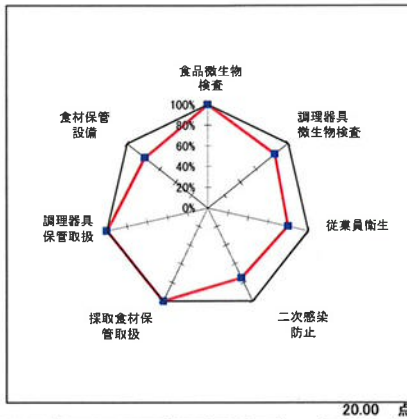
店名	セナラ深谷店
立会者	紫芝 義久 様
検査日	2017/11/8
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物
89点	45.00
	目視点検
	44.00

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	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	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	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	41	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 ヨック	8	陰性	陰性	陰性
② 冷種用のチャーシュー	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g) 25.00 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

(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 卵で焼く/洋生菓子	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>1</sup>
2 サラダ等未加熱惣菜	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 生肉/刺身	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	7 米菓	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/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 checked="" type="checkbox"/> 全て未記入 <input type="checkbox"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化膿薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドケア等(手袋使用・手荒れ・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 帽子をかきちゃんと着用している	<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・ペーパー材)
② グリスフックの状態	<input type="checkbox"/> グリスフック内部汚れ(内部・コブからゴミ溢れ) <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 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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	ヨック
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	冷種用のチャーシュー
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(ステンレスホット、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"/> 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 type="checkbox"/> 食材の適切な保管 <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"/> 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 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の適切な保管 <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・スライド溝汚れ <input type="checkbox"/> パッキンに破損 <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"/> 食材の適切な保管 <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)

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

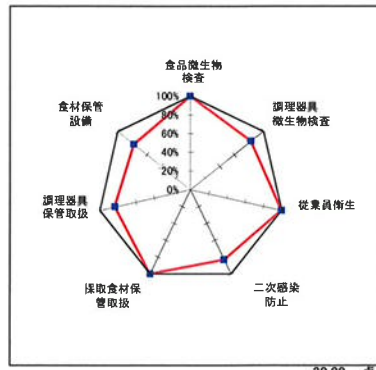
店名	セナラ賢宮店
立会者	若旅 正義 様
検査日	2017/12/26
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	優秀店
89点	45.00	優良店
	目視点検	改善店
	74.00	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	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 牛カルビ	8	陰性	陰性	陰性
② 冷蔵用のチャーシュー	1	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	49	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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>2</sup>	5.中野種類/洋生菓子	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>1</sup>
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	6.魚肉切り製品	1×10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし/刺身	1×10 <sup>4</sup>	3×10 <sup>1</sup>	7.米菓	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〕

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	<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・化粧類はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧類 <input type="checkbox"/> ハンドエッセ(手袋使用・手荒れ・傷・ハンドエッセなど)
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/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	<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・カゴからミズ漏れ) <input type="checkbox"/> 輪に汚れ <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・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(カビ・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・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・ネリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> カビあり <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"/> カビあり <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(床設置タイを脱く)

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	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	
① 食材名②	冷蔵用のチャーシュー
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	<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
③ 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、まわり、ザル等)	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

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	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> エンジンフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハットに汚れ破損あり <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"/> エンジンフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハットに汚れ破損あり <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 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <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 冷凍スツッカー外部の状態	<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"/> 冷凍スツッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スツッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スリット下汚染 <input type="checkbox"/> ハットに破損 <input type="checkbox"/> ハットに汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スツッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スツッカー食材の状態	<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"/> 冷凍スツッカー無し(未使用)

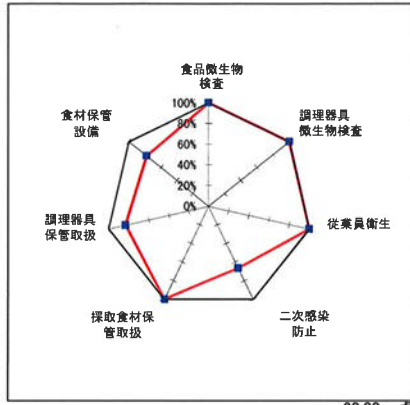
店名 和牛焼肉セナラ大宮店
立会者 小野寺 和仁 様
検査日 2017/11/13
検査員 桑原 智則

【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

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 8 8.00
5. 探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 41 92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】

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 冷蔵用のチャーシュー 1 陰性 陰性 陰性

(単位 個/g) 30.00 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 9 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 1x10^4 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 8.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3. すし程/刺身 1x10^5 3x10^2 7.米菓 1x10^2 陰性
4. 豆腐 5x10^4 3x10^1 9.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】

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 様気フードに汚れ、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. 探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 冷蔵用のチャーシュー
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
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(ステンレス鍋、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】

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 (炭火焼肉高麗房), 立会者 (橋本 高志 様), 検査日 (2017/11/13), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score (99 points) and breakdown by category: 微生物 (50.00), 目視点検 (49.00). Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

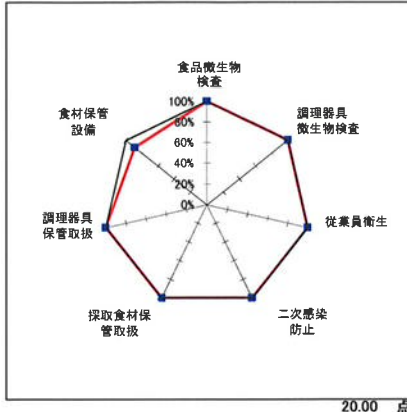


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Points).

※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】

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, カンピロバクター.

(単位 個/g)

30.00 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: 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/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 categories and their respective bacterial limits for various pathogens.

〔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 equipment status and bacterial limits for food service equipment.

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. Total score: 5.00 points.

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. Total score: 12.00 points.

5. 探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. Total score: 12.00 points.

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. Total score: 8.00 points.

7. 食材保管設備【項目小計/①点】

Table for food storage equipment with confirmation items and improvement comments. Total score: 8.00 points.

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

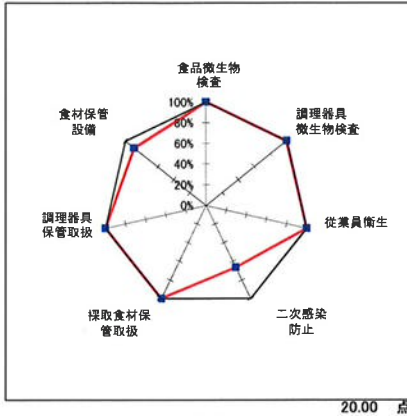
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者	田島 元 様
検査日	2017/11/8
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
95点	50.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目視点検	総合得点: 80点~71点	改善店
	45.00	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	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	8	8.00
総合	48	43	95.00

※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 ハチノス刺し	8	陰性	陰性	陰性
② 冷類用のチャーシュー	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

30.00 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	2	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.加熱済野菜/弁当類	1×10 <sup>4</sup>	1×10 <sup>2</sup>	5.冷や物類/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.焼肉ねり製品	1×10 <sup>4</sup>	陰性
3.すし/刺し身	1×10 <sup>5</sup>	3×10 <sup>2</sup>	7.米菓	1×10 <sup>2</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/@1点】

確認項目	改善コメント	点
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	5.00 点
② 手荒れ・傷・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> バンドエイド等(手袋使用←手荒れ・傷・バンドエイドなど)	
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】		8.00 点

確認項目	改善コメント	点
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)	12.00 点
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"/> 縁に汚れ <input type="checkbox"/> フ列に汚れ	
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/通風口・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"/> クリスタルに汚れ(油・ホコリ)	
⑧ 食器の保管状況	<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(床設置タグを除く)	

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	点
① 食材名①	ハチノス刺し	12.00 点
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	冷類用のチャーシュー	12.00 点
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	点
① 拭取り名称①	まな板	8.00 点
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	8.00 点
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(ステンレスマット、ボール、サル等)		8.00 点
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】		8.00 点

確認項目	改善コメント	点
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"/> コンテナフィルター(台下冷蔵庫は評価対象外)	8.00 点
② 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 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"/> コンテナフィルター(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 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・スチッカー下溝汚れ <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)	

店名 焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者 吉原 知也 様
検査日 2017/11/13
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 95点

微生物 総合得点: 100点~91点
50.00 総合得点: 90点~81点
目視点検 45.00 総合得点: 80点~71点
総合得点: 70点~51点
総合得点: 50点以下

優秀店
優良店
改善店
早期改善店
緊急改善店

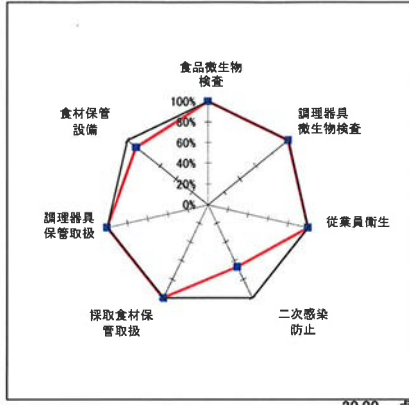


Table with 4 columns: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Lists 7 inspection items with their respective scores and counts.

※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/⑤5点】

Table with 5 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: ローストビーフ and 冷蔵用のササミ.

(単位 個/g) 30.00 点

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤5点】

Table with 5 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.

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

Table with 5 columns: 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. Lists various food categories and their standards.

〔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 4 columns: 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Lists 2 states: 作業中 and 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/①1点】

Table with 2 columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 5 hygiene management items with checkboxes for compliance.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/①1点】

Table with 2 columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 12 environmental hygiene items with checkboxes for compliance.

5. 探取食材保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

Table with 2 columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 6 food storage and handling items with checkboxes for compliance.

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

Table with 2 columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 10 kitchen equipment storage and handling items with checkboxes for compliance.

7. 食料保管設備 【項目小計/①1点】

Table with 2 columns: 確認項目, 改善コメント. Lists 9 food storage equipment items with checkboxes for compliance.



定期衛生検査

【リーテイルブランディング 株式会社】

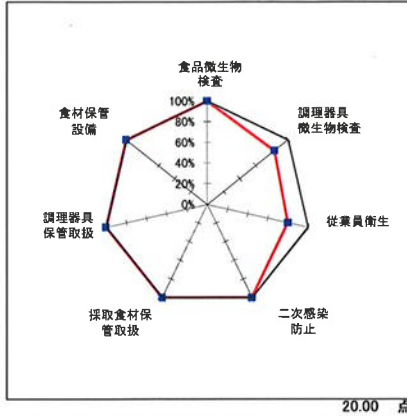
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2017/11/13
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
94点	45.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目視点検	総合得点: 80点~71点	改善店
	49.00	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	5	4	25.00
3. 従業員の衛生管理	6	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	46	94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 鶏ハラミ	8	陰性	陰性	陰性
② 冷蔵用のチャーシュー	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

25.00 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	1	0	0
② 手指	2	100<	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 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 <sup>4</sup>	1 × 10 <sup>1</sup>
2 サラダ等未加熱惣菜	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 肉類/刺身	1 × 10 <sup>5</sup>	3 × 10 <sup>2</sup>	7 米菓	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/4点】

確認項目	改善コメント	4.00 点
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 checked="" type="checkbox"/> 記録もれ多数	
② 手荒れ・傷・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> バンドエイド等(手袋使用・手荒れ・傷・バンドエイドなど)	
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"/> 前髪が出ています <input type="checkbox"/> 休職中	

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	12.00 点
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・コからゴミ溢れ) <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 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・通風口・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・洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(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	2.00 点
① 食材名①	鶏ハラミ	
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	冷蔵用のチャーシュー	
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	2.00 点
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、ボウル、サル等)		
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	1.00 点
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"/> コンテナフィルター(台下冷蔵庫は評価対象外)	
② 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 type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ	
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の裏なし保管 <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"/> コンテナフィルター(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 type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ	
⑥ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の裏なし保管 <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 checked="" 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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> パッキンに破損 <input type="checkbox"/> パッキン汚れ <input checked="" 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"/> 食材の裏なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input checked="" type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)	