

定期衛生検査

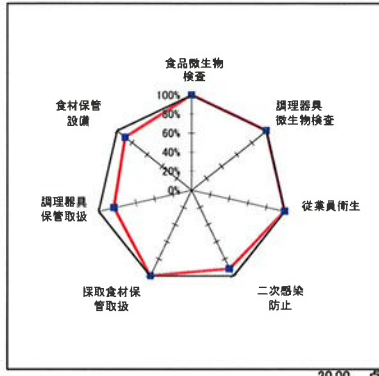
『リーテイルブランディング 株式会社』

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	ミヨモントウ様
検査日	2018/2/6
検査員	桑原 智則

【評価基準】

総合得点	微生物	優秀店
96点	50.00	優良店
	目視点検	改善店
	46.00	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	6	30.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	11	11.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	45	96点

※①調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び2.調理器具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)

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	1	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 ⁴	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ⁴
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ⁴	6.魚肉すり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/押し身	1×10 ⁵	3×10 ⁴	7.水菓	1×10 ⁵	陰性
4.豆腐	5×10 ⁴	3×10 ⁴	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 type="checkbox"/> 全て未記入 <input type="checkbox"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> ハンドエブ等(手袋使用一手荒れ・傷・ハンドエブなど)
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"/> 休養中
⑤ 帽子をかきんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休養中

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)
② クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・かかからず漏れ) <input type="checkbox"/> 錆に汚れる <input type="checkbox"/> フタに汚れる
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 食品の常温保管
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <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)
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材の付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ)洗浄済みを含む <input type="checkbox"/> グリス(ホコリ)に汚れる(油・ホコリ)
⑦ 排水フードに汚れ、付着物が無い	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材の付着 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材の付着 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
⑨ 調理器具の保管状況	<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 <input type="checkbox"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ツッカの直置き
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄ツッカの直置き <input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の直置き(床設置タイプを除く)
⑪ 洗浄機・洗浄ツッカは清潔である	
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】

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(ステンレスホコリ、ボール、サル等)	サル
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 checked="" type="checkbox"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷蔵空気出口の汚れ <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"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷蔵空気出口の汚れ <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・スチッカー溝汚れ <input type="checkbox"/> ハックに破損 <input type="checkbox"/> ハックに汚れ <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

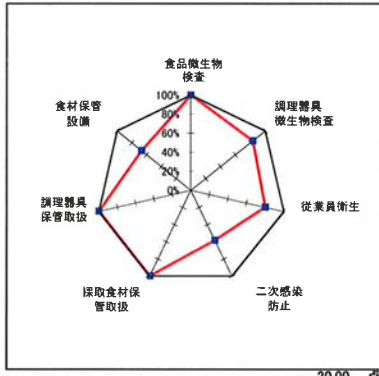
『リーテイルブランディング 株式会社』

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	川上 真 様
検査日	2018/2/21
検査員	桑原 智則

【評価基準】

総合得点	微生物	優秀店
86点	45.00	優良店
	41.00	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	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	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	6	6.00
総合	48	38	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】

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 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	36	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/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.サラダ等未加熱野菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉わり製品	1×10 ⁴	陰性
3.しし種/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】

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 type="checkbox"/> 全て未記入 <input checked="" type="checkbox"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <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"/> 休学中
⑤ 帽子をか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"/> 休学中

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)
② クリアボックスの状態	<input type="checkbox"/> クリアボックス内部汚れ(内部・外)からゴミ溢れ <input type="checkbox"/> 線に汚れ <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・糊の汚れ等)
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 checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排気フードに汚れ・付着物が無い	<input checked="" type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ・洗浄液上含む) <input type="checkbox"/> クリアボックスに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食器の保管状況	<input checked="" type="checkbox"/> 食器カスあり <input type="checkbox"/> 食器カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> 食器カスあり <input type="checkbox"/> 食器カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・ケレンの放置
⑪ 洗浄機・洗浄槽は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <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)

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	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 保管状況	<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(ステンレスネット、まろり、ワル等)	
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 保管状況	<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 checked="" type="checkbox"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部前面床部に汚れ
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"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部前面床部に汚れ
⑥ 冷凍庫食材の状態	<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
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input checked="" 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・スチッカー汚れ <input type="checkbox"/> ハックに破損 <input type="checkbox"/> ハックに汚れ <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)

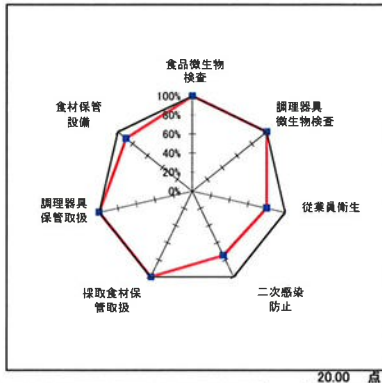
定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

店名	セナラ蔵宮店
立会者	岡部 克章 様
検査日	2018/2/21
検査員	桑原 智則

(評価基準)

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
50.00	目視点検	総合得点: 90点~81点	優良店
95点		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	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	8	8.00
総合	48	43	95.00

※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】

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 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

食品分類	生菌数/個	大腸菌群/個	食品分類	生菌数/個	大腸菌群/個
1. 加熱惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5. 冷で冷蔵/冷凍菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2. サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6. 魚肉わり製品	1×10 ⁴	陰性
3. おしぼり/刺身	1×10 ⁵	3×10 ¹	7. 水菓	1×10 ⁵	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 checked="" type="checkbox"/> 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> 化粧薬 <input type="checkbox"/> パンク等(手袋使用一手荒れ・傷・化粧薬等)
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)
② クリスタックの状態	<input type="checkbox"/> クリスタック内部汚れ(内部・おからゴミ溜め) <input type="checkbox"/> 籠に汚れ <input type="checkbox"/> 2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 <input type="checkbox"/> 食品の常温保管
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温保管
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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input checked="" type="checkbox"/> 壁(天井・食材取付着) <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/洗浄液上含む) <input type="checkbox"/> グラスフィルターに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 本棚あり <input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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"/> 本棚あり <input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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・タオルの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input checked="" 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	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	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(ステンレスネット、ボール、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 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 checked="" type="checkbox"/> ハ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"/> 上部側面床面に汚れ
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"/> 開封状態 <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"/> ドア内部面・スチッカー下汚染 <input type="checkbox"/> ハックに破損 <input type="checkbox"/> ハックに汚れ <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

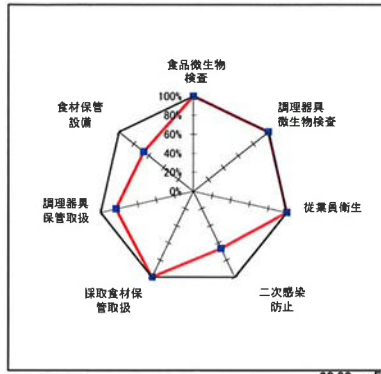
『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	高山 知義 様
検査日	2018/2/7
検査員	桑原 智則

【評価基準】

総合得点	微生物	優秀店
91点	50.00	優良店
	目標点値	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	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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	6	6.00
総合	48	40	91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】

検査項目名称	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 冷庫用のチャシュー	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	4	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.炒で揚げ/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	8.魚肉わり製品	1×10 ⁴	陰性
3.おしぼり/おしぼり	1×10 ⁵	3×10 ²	7.米菓	1×10 ³	陰性
4.豆腐	5×10 ⁴	3×10 ¹	8.加熱用食肉・臭介類	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】

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・化粧薬品はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧剤 <input type="checkbox"/> ハンドエタ等(手袋使用一手荒れ・傷・ハンドエタ等)
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/①1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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・外から溢れ) <input type="checkbox"/> 縁に汚れ <input type="checkbox"/> 外側に汚れ
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・糊の汚れ等)
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(天井・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、付着物が無い	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・水)・洗浄液(含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・水)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 本棚あり <input type="checkbox"/> 食材あり <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"/> 本棚あり <input type="checkbox"/> 食材あり <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・カゴの放置
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(床設置型)を除く

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 食料名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 食料名②	冷庫用のチャシュー
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/②2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、ボール、サル等)	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

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	<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"/> ハットに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気出口の汚れ <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"/> ハットに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気出口の汚れ <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"/> ドア接合面・ドア下溝汚れ <input type="checkbox"/> ハットに破損 <input type="checkbox"/> ハットに汚れ <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	炭火焼肉高麗房
立会者	橋本 高志 様
検査日	2018/2/7
検査員	桑原 智則

(評価基準)

総合得点	微生物	優秀店
94点	45.00	優良店
	40.00	改善店
	35.00	早期改善店
	30.00	緊急改善店
	25.00	
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	2	0	0
② 手指	2	63	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. 卵で絡め/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. すし巻/刺し身	1×10 ⁵	3×10 ²	7. 米菓	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 作業者	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	<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・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧剤 <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 帽子をかきりと着用している	<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/11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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おがからび溢れ) <input type="checkbox"/> 線に汚れ <input type="checkbox"/> フリに汚れ
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"/> 食品の常温暖蔵
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(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・カビ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> グリスフィルターに汚れ(油・カビ)
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 ※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 ※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・カシの放置
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	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/12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
③ 用途	
④ 洗浄(清掃)方法	
⑤ 洗浄(清掃)頻度	
⑥ 殺菌の実施	
⑦ 殺菌頻度	
⑧ 殺菌頻度	
⑨ その他の調理器具(ステンレス、木、布、紙等)	
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/9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"/> 上部側面床面に汚れ
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・スライダ溝汚れ <input type="checkbox"/> ハットに破損 <input type="checkbox"/> ハット汚れ <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

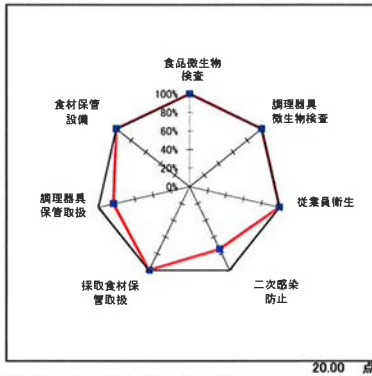
店名	大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者	田島 元 様
検査日	2018/2/21
検査員	桑原 智則

【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	20.00
95点	目視点検	75.00
	目視点検	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	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	9	9.00
総合	48	44	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。
 ※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/⑤5点】

検査項目名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 豚カシラ	8	陽性	陽性	陽性
② 冷蔵用のチャーシュー	1	陽性	陽性	陽性

(単位 個/g)

30.00 点

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	0	0	0

(単位 個/10cm²)

5.00 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.加熱調理品/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.中野/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2.サラダ等未加熱野菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉わり製品	1×10 ⁴	陽性
3.すし/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.米菓	1×10 ³	陽性
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】

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 手洗れ・備・化粧具はない	<input type="checkbox"/> 手洗れ <input type="checkbox"/> 備 <input type="checkbox"/> 化粧削 <input type="checkbox"/> ハンドエタ等(手袋使用-手洗れ・備・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 帽子をかきりと着用している	<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/①1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)	9.00 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染(内部・かからず溢れ) <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"/> 調理台上部の扉(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 掃き溜りに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フット内部、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 食器の保管状況	<input type="checkbox"/> 水切りあり <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"/> 水切りあり <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・洗浄槽は清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <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)	

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	点
① 食材名①	豚カシラ	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/②2点】

確認項目	改善コメント	点
① 拭取り名称①	まな板	9.00 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	9.00 点
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手洗れ <input type="checkbox"/> 備 <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(ステンレスネット、ほうろく、サル等)	かき氷マシン	9.00 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/①1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"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)	9.00 点
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(台下冷凍庫は評価対象外)	
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・スチッカー下溝汚れ <input type="checkbox"/> ハックン破損 <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)	

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

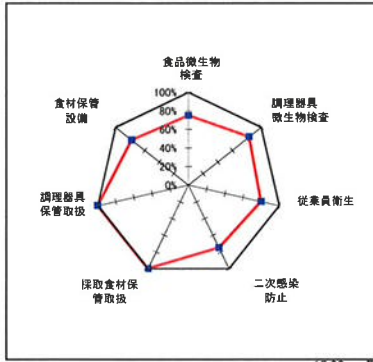
検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者	金 宏憲 様
検査日	2018/2/7
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	40.00	総合得点: 80点~71点	改善店
		総合得点: 70点~51点	早期改善店
	44.00	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	3	15.00
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	8	6	12.00
7.食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	40	84.00

※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る。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 3 従業員の衛生管理~7 食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】

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 冷蔵用のササミ	1	陽性	陰性	陽性
② ローストビーフ	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	54	0	0

(単位 個/10cm²)

25.00 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.加熱調理品/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.ゆで卵類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ²
2.サラダ等未加熱調理品	1×10 ⁵	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/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	<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 手洗れ・傷・化粧具はない	<input type="checkbox"/> 手洗れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧具 <input type="checkbox"/> ハンドエタ等(手袋使用・手洗れ・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"/> 体替中
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"/> 体替中

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	<input type="checkbox"/> 専用シンクなし <input type="checkbox"/> 使用できない状態 <input checked="" type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパー)
② クリアツップの状態	<input type="checkbox"/> クリアツップ内部汚れ(内部・おからが溜まる) <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 checked="" 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(天井・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(天井・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"/> クリアツップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 <input checked="" 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/②点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	冷蔵用のササミ
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	ローストビーフ
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	<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(ステンレスネット、ボール、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】

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"/> ハットに汚れ破損あり <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"/> ハットに汚れ破損あり <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"/> ドア後部面・スチット下汚染 <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

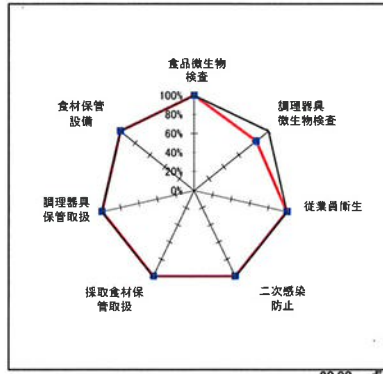
『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2018/2/19
検査員	桑原 智則

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点:100点~91点	優秀店
95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
	50.00	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	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	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	9	9.00
総合	48	47	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.食品微生物検査および2.調理器具等微生物検査の点数は20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 冷庫用のチャーシュー	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	15	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.加熱済加工/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.中・小で腸菌/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.魚肉わり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水産	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・化膿瘡はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドエボ等(手袋使用+手荒れ・傷+ハンドエボ等)
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"/> 休命中
⑤ 帽子をかきと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休命中

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・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染(内部・おがからみ溢れ) <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 <input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど)
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・標識の汚れ等)
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(天井・食材がらみ) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ・洗浄液を含む) <input type="checkbox"/> グリストラップに汚れ(油・ホコリ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材がらみあり <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材がらみあり <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"/> 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 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> 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
⑪ 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	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	冷庫用のチャーシュー
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】

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、ボール、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 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"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷蔵吹き出し口の汚れ <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"/> ハックに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷蔵吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床面に汚れ
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・扉下部溝汚れ <input type="checkbox"/> ハックに破損 <input type="checkbox"/> ハックに汚れ <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)