

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 1 0

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (岡部 克章 様), 検査日 (2019/11/21), 検査員 (桑原 智則)

(過去評価)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with scores ranging from 93 to 96.

【総合評価】

【評価基準】

Summary table for overall evaluation: 総合得点 (93点), 微生物 (45.00), 目視点検 (48.00). Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

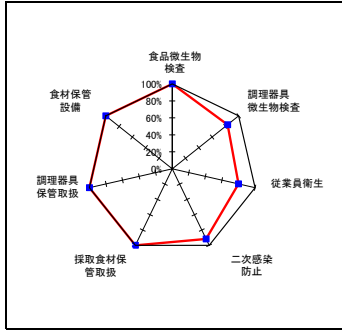


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Score). Total score is 89 points.

※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。 ※2 3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/05点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection: 検査検体名称 (Yucca, サンチュ), 分類 (Yellow Staphylococcus, Salmonella, Campylobacter), 結果 (陰性).

(単位: 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

25.00 点

Table for food service equipment microbiology inspection: 調理器具名称 (まな板, 手指), 状態 (2, 2), 生菌数 (0, 18), 大腸菌群 (0, 0), 黄色ブドウ球菌 (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

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

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

2. 調理器具等微生物検査

Table with equipment status and bacterial limits (e.g., 作業中: 100 CFU).

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01点】

4.00 点

Table for employee hygiene management with checkboxes for items like 始業時の手洗い, 手荒れ, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

11.00 点

Table for secondary contamination prevention with checkboxes for items like 手洗い専用シンクの状態, 食品の直置き, etc.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling with checkboxes for items like 食材名①, 納品日管理, etc.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food service equipment storage and handling with checkboxes for items like 拭取り名称①, 外観, etc.

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

9.00 点

Table for food storage equipment with checkboxes for items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, etc.

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：コロナ技研工業株式会社

29 - 2 0

(過去評価)

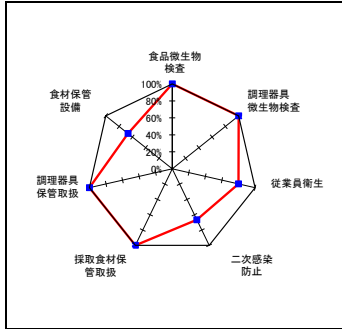
店名	セナラ熊谷店
立会者	福島 幸二 様
検査日	2019/11/13
検査員	桑原 智則

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	89	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
93	90	95	-	92	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	92点	微生物	総合得点: 100点~91点 優秀店
		目視点検	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	4	4.00
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	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	6	6.00
総合	48	40	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。
※2 3従業員以上の衛生管理→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/20.00点】

検査員氏名	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	1	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	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/30.00点】

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	6	0	0

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.加熱処理済/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱処理	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉おろし製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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/4.00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"/> ハンドメイド等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドメイドなど)
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"/> 体液中
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"/> 体液中

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/8.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <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 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑菌に汚れ、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 checked="" type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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 checked="" 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"/> 清掃用具の破壊 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

5. 探取食材保管および取扱状況【項目小計/12.00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	サンチュ
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/12.00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
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、まわり、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/6.00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"/> ハンキに汚れ破損あり <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"/> ハンキに汚れ破損あり <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
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 checked="" 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"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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

29 - 3 0

店名	セナラ深谷店
立会者	上野 真 様
検査日	2019/11/13
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
94	89	95	-	93	-

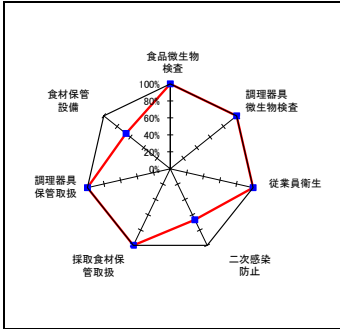
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	93点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
		目視点検	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. 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	41	89.00

※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 3従業員以上の衛生管理→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/05点】

検査員氏名	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	1	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	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/05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	3	0	0

30.00 点

(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.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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/01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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドメイド等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドメイドなど)
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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01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・ペーパータオル)
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・おからこみ溢れ) <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 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑貨フードに汚れ、付着物がない	<input checked="" type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ネリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

8.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02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	サンチュ
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/02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"/> 破壊 <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、まわり、サル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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

12.00 点

7. 食材保管設備【項目小計/01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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> 食材の蓋なし保管 <input checked="" 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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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
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"/> ドア外部に破壊 <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・スリッパ溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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)

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

29 - 4 0

店名	セナラ監営店
立会者	小野寺 和仁 様
検査日	2019/11/13
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
92	88	92	-	95	-

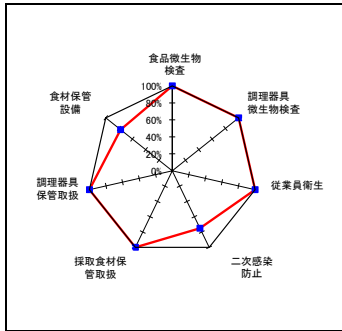
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	95点	微生物	総合得点: 100点~91点 優秀店
		目視点検	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	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	43	95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 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/20.00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 牛ハラミ	8	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	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/30.00点】

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	0	0	0

30.00 点

(単位: 個/g)

〔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 ⁵	1 × 10 ²	5.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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

(単位: 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/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 type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパータオル)
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・おからこみ溢れ) <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・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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input checked="" type="checkbox"/> 壁(カビ/食材が付着) <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑貨フードに汚れ、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"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が破損 <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947を除く)

9.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/12.00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	サンチュ
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/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、まわり、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

12.00 点

7. 食材保管設備【項目小計/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"/> ハンキに汚れ破損あり <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 checked="" type="checkbox"/> ハンキに汚れ破損あり <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・スチット溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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)

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

29 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	金 登吉 様
検査日	2019/11/19
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	97	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
94	92	94	-	87	-

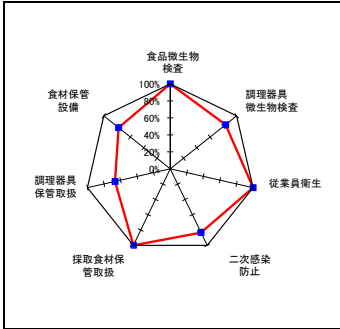
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
87点	目視点検	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	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	10	10.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	4	8.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	41	87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 3従業員以上の衛生管理→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/05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 牛カルビ	8	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	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/05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

(単位: 個/g)

〔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.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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

(単位: 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01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"/> ハンドメイド等(手袋使用→手荒れ・傷・ハンドメイドなど)
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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <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 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・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・ホコリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 棚にあり <input type="checkbox"/> 食材が棚にあり <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"/> 棚にあり <input type="checkbox"/> 食材が棚にあり <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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

10.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02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	サンチュ
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/02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"/> 破壊 <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、まわり、サル等)	ザル
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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. 食材保管設備【項目小計/01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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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)

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

29 - 7 0

Table with inspection details: 店名 (炭火焼肉高麗房), 立会者 (ミョーミン・トウ 様), 検査日 (2019/11/19), 検査員 (桑原 智則)

(過去評価)

Table showing past evaluation scores from 1月 to 6月, with 11月 and 12月 highlighted.

【総合評価】

〔評価基準〕

Summary table for overall evaluation: 総合得点 (89点), 微生物 (45.00), 目視点検 (44.00)

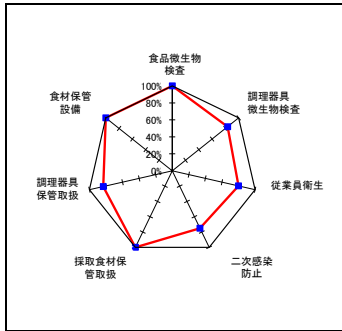


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Score).

※1 調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1 食品微生物検査及び2 調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。

1. 食品微生物検査【項目小計/05点】

Table for food microbiology inspection: ヌッケ (8), 牛刺し (8)

20.00 点

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05点】

Table for food service equipment microbiology inspection: まな板 (2), 手指 (2)

25.00 点

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology criteria: 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

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with food service equipment 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/01点】

Table for employee hygiene management with checkboxes for various items like 始業時の手洗い, 手荒れ, etc.

4.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01点】

Table for secondary contamination prevention with checkboxes for items like 手洗い専用シンクの状態, クリスタップの状態, etc.

8.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

Table for food storage and handling with checkboxes for items like 食材名①, 納品日を管理している, etc.

12.00 点

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02点】

Table for food service equipment storage and handling with checkboxes for items like 拭取り名称①, 外観, 保管状態, etc.

10.00 点

7. 食材保管設備【項目小計/01点】

Table for food storage equipment with checkboxes for items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, etc.

9.00 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

29 - 8 0

店名	大衆焼肉飯店 熊谷新風
立会者	渡辺 真由美 様
検査日	2019/11/13
検査員	桑原 智則

(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	92	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
90	87	94	-	91	-

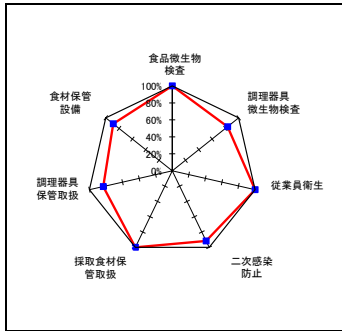
【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
91点	目視点検	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	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	44	91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 3従業員以上の衛生管理→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/05点】

検査箇所名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 新風ロース	8	陰性	陰性	陰性
② ガツ刺し	8	陰性	陰性	陰性

20.00 点

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/05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	68	0	0

25.00 点

(単位: 個/g)

〔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.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉おろし製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/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

(単位: 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/01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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/01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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <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 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <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 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"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> 食材があり <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"/> あり <input type="checkbox"/> 食材があり <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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

11.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/02点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	新風ロース
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	ガツ刺し
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

12.00 点

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/02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"/> 破壊 <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、まわり、サル等)	包丁
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input checked="" type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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/01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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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 checked="" 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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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)

8.00 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

29 - 9 0

(過去評価)

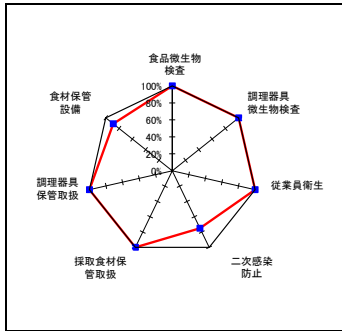
店名	焼肉バル ケセラ・セラ
立会者	金 宏憲 様
検査日	2019/11/19
検査員	桑原 智則

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	-	-	-	94	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
90	94	94	-	96	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	96点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	50.00	
目視点検	46.00	



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	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	44	96点

※1 調理器具等微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1 食品微生物検査及び2 調理器具等微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
※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/20.00点】

検査食料名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① カルパッチョ	8	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	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/30.00点】

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	4	0	0

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	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉おろし製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1 作業中	100	10	0
2 洗浄後	10	0	0

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/5.00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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/8.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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 クリスタップの状態	<input type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからこみ溢れ) <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 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(天井・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・食材が付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 雑貨・ゴミに汚れ、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"/> クリスタップに汚れ(油・ネリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> 食材あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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 checked="" 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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

8.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	カルパッチョ
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	サンチュ
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/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"/> 破壊 <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、まわり、サル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破壊 <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

12.00 点

7. 食材保管設備【項目小計/8.00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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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)

8.00 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

29 - 6 0

(過去評価)

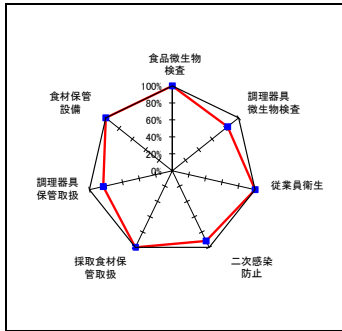
店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2019/11/19
検査員	桑原 智則

1月	2月	3月	4月	5月	6月
93	-	-	-	95	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
97	98	100	-	92	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	92点	微生物	総合得点: 100点~91点	優秀店
		目視点検	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	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	9	9.00
総合	48	45	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。
※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/20.00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 レバー肉	8	陰性	陰性	陰性
② センマイ刺し	8	陰性	陰性	陰性

20.00 点

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/25.00点】

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	14	0	0

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.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.FPで種類/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6.系肉お取り製品	1 × 10 ⁴	陰性
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	7.米菓	1 × 10 ⁵	陰性
4.豆腐	5 × 10 ⁴	3 × 10 ¹	8.加熱用肉類/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

2. 調理器具等微生物検査

状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1 作業中	100	10	0
2 洗浄後	10	0	0

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/5.00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・化膿はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用→手荒れ・傷・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"/> 体液中
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"/> 体液中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/11.00点】

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<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 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)溢れ <input type="checkbox"/> 緑に汚れ <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・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(カビ・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・ホコリ/洗浄機上含む) <input type="checkbox"/> クリスタップに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> 棚あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> 棚あり <input type="checkbox"/> 食材が腐り <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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置947を除く)

11.00 点

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/12.00点】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	レバー肉
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	センマイ刺し
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

12.00 点

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/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"/> 破壊 <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、まわり、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 checked="" type="checkbox"/> 破壊 <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/9.00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 type="checkbox"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ハンキに汚れ破壊あり <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"/> ドア外部に破壊 <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"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキに汚れ <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"/> 食材の蓋なし保管 <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)

9.00 点