

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：株式会社江東微生物研究所

29 - 1 0

店名	セナラ川口店
立会者	木村 哲也 様
検査日	2020/2/6
検査員	桑原 智則

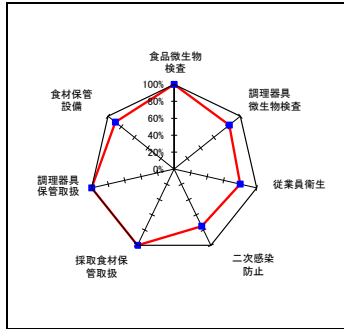
(過去評価)

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

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	90点	優秀店 優良店 改善店 早期改善店 緊急改善店
微生物	45.00	総合得点: 100点~91点 総合得点: 90点~81点 総合得点: 80点~71点 総合得点: 70点~51点 総合得点: 50点以下
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	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	9	8.00
総合	48	42	90.00

※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.調理器具等微生物検査の点数は40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、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査 【項目小計/⑤5点】

20.00 点

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① ユッケ	1	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤5点】

25.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	64	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.加熱済菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.冷や凍結/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/①1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 checked="" 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・化膿瘻はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿瘻 <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"/> 爪長し <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/①1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 type="checkbox"/> 傷品不足(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・おがからみ溢れ) <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 <input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
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(カビ・汚れ/換気扇・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・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 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"/> 棚あり <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 checked="" type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き(床設置型を除く)
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】

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/②2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"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長し
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(スライスネット、まろ、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/①1点】

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 <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
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 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍ストッカー外部の状態	<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"/> 冷凍スッカ無し(未使用)
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スリット汚染 <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキ汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スッカ無し(未使用)
⑨ 冷凍ストッカー食材の状態	<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"/> 冷凍スッカ無し(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：株式会社江東微生物研究所

29 - 2 0

Table with inspection details: 店名 (セナラ熊谷店), 立会者 (福島 幸二 様), 検査日 (2020/2/5), 検査員 (桑原 智則)

(過去評価)

Table showing past evaluation results for months 1 through 12.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall evaluation scores: 総合得点 (96.00), 微生物 (50.00), 目視点検 (45.00)

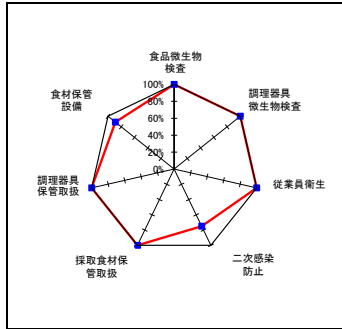


Table with inspection items and scores: 1. 食品微生物検査 (20.00), 2. 調理器具等微生物検査 (30.00), 3. 従業員の衛生管理 (5.00), etc.

※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40点になり再検査を実施。 ※2 3 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、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査 【項目小計/⑤5点】

20.00 点

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)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤5点】

30.00 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/10cm²)

〔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/⑤1点】

5.00 点

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

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/⑤1点】

9.00 点

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

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/⑤2点】

12.00 点

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

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/⑤2点】

12.00 点

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

7. 食料保管設備 【項目小計/⑤1点】

8.00 点

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

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：株式会社江東微生物研究所

29 - 3 0

(過去評価)

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (岡部 克章 様), 検査日 (2020/2/5), 検査員 (桑原 智則)

Table with monthly evaluation history from 1月 to 12月, with 2月 highlighted.

【総合評価】

〔評価基準〕

Summary table for overall evaluation with scores for 総合得点 (89.00), 微生物 (45.00), and 目視点検 (44.00).

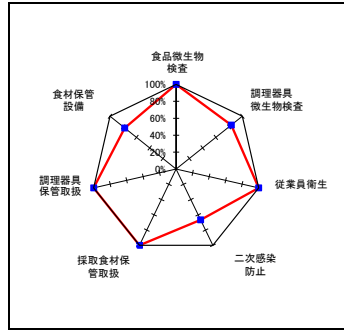


Table of inspection items (調査項目) with columns for 対象 (Target), 適合数 (Compliance Count), and 点数 (Points).

※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 食品類生物検査及び2 調理器具微生物検査の点数は40点になり再検査を実施。

1. 食品微生物検査 【項目小計/05点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection results for ヨック and サンチュ.

(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 results for まな板 and 手指.

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology judgment criteria for various food categories and their corresponding bacterial counts.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with food service equipment microbiology judgment criteria for different states like 作業中 and 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management with checkboxes for various items like 記録表, 手荒れ, 指輪, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

8.00 点

Table for secondary contamination prevention with checkboxes for sink status, food storage, and cleaning procedures.

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 status with checkboxes for storage dates and conditions for ヨック and サンチュ.

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 status with checkboxes for equipment names and conditions.

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

7.00 点

Table for food storage equipment status with checkboxes for freezer and refrigerator conditions.

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：株式会社江東微生物研究所

29 - 4 0

(過去評価)

Table with inspection details: 店名 (セナラ姫宮店), 立会者 (藤田 明義 様), 検査日 (2020/2/5), 検査員 (桑原 智則)

Table with monthly evaluation history from 1月 to 6月, showing scores for 1月 (97), 7月 (8月), 9月, 10月, 11月, 12月.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall scores: 総合得点 (97点), 微生物 (50.00), 目視点検 (47.00). Includes criteria for 優秀店, 優良店, etc.

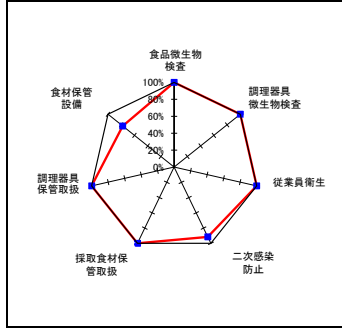


Table with inspection items and scores: 1. 食品微生物検査 (20.00), 2. 調理器具微生物検査 (30.00), 3. 従業員の衛生管理 (5.00), etc.

※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40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/05点】

20.00 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. Results for ① 牛カルビ and ② サンチュ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 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. Results for ① まな板 and ② 手指.

(単位 個/10cm²)

〔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. Includes categories like 加熱済野菜/弁当類, サラダ等未加熱野菜, etc.

〔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. Results for 1 作業中 and 2 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント. Includes items like ① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している, ② 手荒れ・傷・化膿瘻はない, 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: 確認項目, 改善コメント. Includes items like ① 手洗い専用シンクの状態, ② クリスタップの状態, ③ 食品の直置きはない, 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: 確認項目, 改善コメント. Includes items like ① 食材名①, ② 納品日を管理している, ③ 調理日時を管理している, 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: 確認項目, 改善コメント. Includes items like ① 拭取り名称①, ② 外観, ③ 保管状態, etc.

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

7.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 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, 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：株式会社江東微生物研究所

29 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	若旅 正義 様
検査日	2020/2/17
検査員	桑原 智則

〔過去評価〕

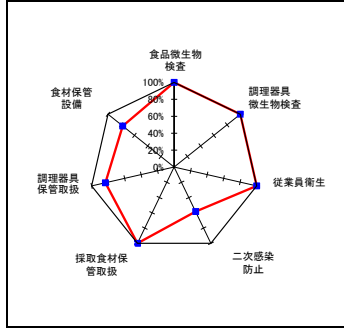
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	91	-	-	-	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	50.00	91点
目標点	41.00	91点

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	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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
総合	48	40	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40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、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査 【項目小計/20.00点】

検査品名	分類	判定	黄色ブドウ球菌	判定	サルモネラ	判定	カンピロバクター
① 牛ロース	8	○	陰性	○	陰性	○	陰性
② サンチュ	2	○	陰性	○	陰性	○	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/30.00点】

調理器具名称	状態	判定	生菌数	判定	大腸菌群	判定	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〕

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.加熱済菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.冷で麺類/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 ⁵	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/5.00点】

確認項目	判定	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	○	記録表なし □ 記録表不明 □ 全て未記入 □ 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化膿薬はない	○	手荒れ □ 傷 □ 化膿創 □ 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	○	爪長い □ 指輪 □ 時計
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	○	エプロン(ユニフォーム)の汚れ □ エプロン(ユニフォーム)未着用 □ 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	○	帽子未着用 □ 前髪が出ている □ 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/7.00点】

確認項目	判定	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	×	専用シンクなし □ 使用できない状態 ■ 備品不足(洗剤・除菌剤・アルコール・ペーパータオル)
② フリットの状態	○	フリット内部汚染(内部・かごから溢れ) □ 縁に汚れ □ フリットに汚れ
③ 食品の直置きはない	○	食品を床に直置き □ 食品の常温保管 □ 食品の常温解凍
④ 食品の常温保管はない	○	調理台(汚れなど) ■ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等)
⑤ 調理台は清潔である	×	天井(天井・汚れ・通風孔・蛍光灯) □ 壁(天井・食材が入り着く) □ 床(水はけ不良・汚れ)
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	×	床(水はけ不良・汚れ) □ クリスタルに汚れ(油・ホコリ) □ 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑦ 雑音・臭い・汚れ、付着物がない	×	床(水はけ不良・汚れ) □ クリスタルに汚れ(油・ホコリ) □ 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	○	食材の保管状況 □ 食材が入り着く □ 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	○	食材が入り着く □ 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	○	シンク内の清掃不良 □ シンク内はシンク・排水の放置 □ 洗浄剤の床直置き(床設置タイプを除く)
⑪ 洗浄機・洗浄剤は清潔である	○	洗浄機の清掃不良 □ 洗浄剤の清掃不良 □ 洗浄剤の床直置き
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	×	清掃用具の汚れ □ 清掃用具の破損 ■ 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く)

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	判定	改善コメント
① 食材名①	***	牛ロース
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	***	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/10.00点】

確認項目	判定	改善コメント
① 拭取り名称①	***	まな板 □ 汚れ □ サビ □ 破損 □ 水分あり
② 外観	○	まな板立て未使用 □ 汚れあり(まな板立て・保管場所) □ 水分あり □ 床面から50cm未満
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	○	手荒れ □ 傷 □ 絆創膏
③ 外観-2	○	爪長い
④ 用途	***	
⑤ 洗浄(清掃)方法	***	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	***	
⑦ 殺菌の実施	***	
⑧ 殺菌頻度	***	
① その他の調理器具(ステンレス、ホウロウ、サル等)	***	プラスチックケース蓋
② 外観	×	汚れ □ サビ ■ 破損 □ 水分あり
③ 保管状態	○	汚れあり □ 水分あり □ 床面から50cm未満

7. 食材保管設備 【項目小計/7.00点】

確認項目	判定	改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態	○	ドア外部に汚れ □ 取っ手汚れ □ コンデンタフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	×	ハッキンに汚れ破損あり □ 冷気吹き出し口の汚れ ■ 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	○	食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし
④ 冷蔵庫外部の状態	○	ドア外部に汚れ □ 取っ手汚れ □ コンデンタフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	×	ハッキンに汚れ破損あり □ 冷気吹き出し口の汚れ □ 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷蔵庫食材の状態	○	食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍ストッカー外部の状態	○	ドア外部に破損 □ 開放状態 □ 冷凍ストッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	○	ドア接触面・対応ドア溝汚れ □ ハッキンに破損 □ ハッキン汚れ □ 冷凍ストッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍ストッカー食材の状態	○	食材の蓋なし保管 □ 食材開封後に密封なし □ 冷凍ストッカー無し(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：株式会社江東微生物研究所

29 - 7 0

店名	炭火焼肉高麗房
立会者	上野 真 様
検査日	2020/2/17
検査員	桑原 智則

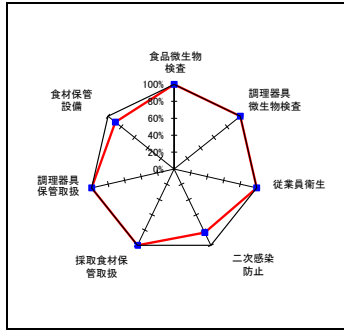
(過去評価)

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
-	-	-	-	-	-

【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
97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
	47.00	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	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	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	9	8.00
総合	48	45	97.00

※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.調理器具等微生物検査の点数は40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、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

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 和牛タタキ	8	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	3	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.加熱済菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.冷や凍結/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 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/01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"/> 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/01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"/> 傷品不足(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 checked="" type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おからミミズ) <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 checked="" type="checkbox"/> 食品を床に直置き <input type="checkbox"/> 食品の常温保管 <input type="checkbox"/> 食品の常温解凍
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(カビ・汚れ/換気孔・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・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"/> 床あり <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"/> 床あり <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"/> 清掃用具の破壊 <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/02点】

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	和牛タタキ
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/02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/01点】

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 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
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 <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 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 <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"/> ハンキに破損 <input checked="" type="checkbox"/> ハンキ汚れ <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：株式会社江東微生物研究所

29 - 8 0

Table with inspection details: 店名 (大衆焼肉飯店 熊谷新風), 立会者 (田島 元 様), 検査日 (2020/2/5), 検査員 (桑原 智則)

(過去評価)

Table showing past evaluation results for months 1 through 12.

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall evaluation scores for various categories like 食品微生物検査, 調理器具等微生物検査, etc.

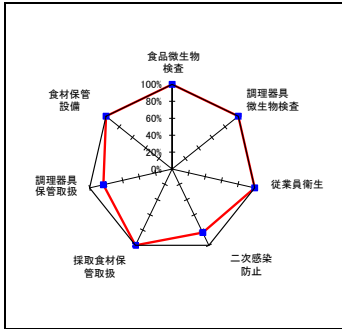


Table with inspection items, targets, and scores. Total score is 96 points.

※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40点になり再検査を実施。 ※2 3 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、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 results, including items like 新風コース and ガツ割し.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 点

Table for kitchen equipment microbiology inspection results, including items like まな板 and 手指.

(単位 個/10cm²)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

Table with food microbiology criteria values for various food types and their corresponding bacterial counts.

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

Table with kitchen equipment microbiology criteria values for different states like 作業中 and 洗浄後.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

5.00 点

Table for employee hygiene management checklist, including items like 始業時の手洗い and 手拭い.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

10.00 点

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

5. 採取食料保管および取扱状況 【項目小計/02点】

12.00 点

Table for food storage and handling checklist, including items like 食料名 and 納品日.

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

10.00 点

Table for kitchen equipment storage and handling checklist, including items like 拭取り名称 and 外観.

7. 食料保管設備 【項目小計/01点】

9.00 点

Table for food storage equipment checklist, including items like 冷蔵庫外部の状態 and 冷蔵庫内部の状態.

定期衛生検査

『リーテイルブランディング 株式会社』

検査実施機関：株式会社江東微生物研究所

29 - 9 0

店名	焼肉バル ケセラ・セラ
立会者	小林 隆夫 様
検査日	2020/2/17
検査員	桑原 智則

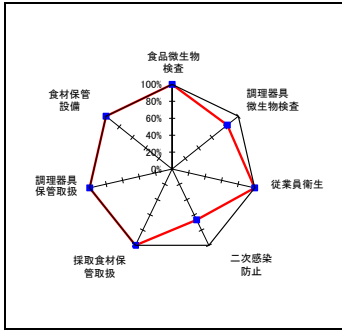
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	91	-	-	-	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【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	45.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目標点	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	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	8	8.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	9	9.00
総合	48	43	91.00

※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.調理器具等微生物検査の点数は40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/05点】

20.00 点

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① カルパッチョ	2	陰性	陰性	陰性
② サンチュ	2	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

25.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	13	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	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5 卵で焼く/洋生菓子	1 × 10 ⁴	1 × 10 ¹
2 サラダ等未加熱野菜	1 × 10 ⁵	3 × 10 ²	6 魚肉ねり製品	1 × 10 ⁴	陰性
3 生し種/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/01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 手洗・傷・化膿薬はない	<input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドエイト等(手袋使用・手洗・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"/> 爪長し <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/01点】

8.00 点

確認項目	改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態	<input type="checkbox"/> 専用シンクなし <input type="checkbox"/> 使用できない状態 <input type="checkbox"/> 傷品不足(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 checked="" type="checkbox"/> クリスタップ内部汚れ(内部・おがからみ溢れ) <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 checked="" 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(カビ・汚れ/換気孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(カビ・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 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"/> 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 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 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置架けを撤く)
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(床設置架けを撤く)

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

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	

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02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"/> 手洗い <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長し
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、まな板、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/01点】

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"/> ハンキに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
④ 冷凍庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input type="checkbox"/> 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 冷凍ストッカー外部の状態	<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"/> 冷凍スッカ無し(未使用)
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スリット汚染 <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input type="checkbox"/> ハンキ汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スッカ無し(未使用)
⑨ 冷凍ストッカー食材の状態	<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"/> 冷凍スッカ無し(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：株式会社江東微生物研究所

29 - 6 0

(過去評価)

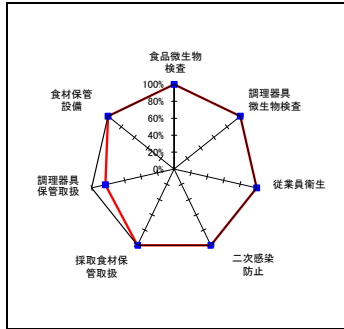
店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2020/2/17
検査員	桑原 智則

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	98	-	-	-	-
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【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
98点	50.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目標点値	総合得点: 80点~71点	改善店
	48.00	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	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	9	9.00
総合	48	47	98.00

※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40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/05点】

20.00 点

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① レバー肉	8	陰性	陰性	陰性
② 刺身豚足	8	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

30.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	1	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.加熱済菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.冷で冷蔵/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/01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"/> 爪長し <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/01点】

12.00 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"/> 傷品不足(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・おからミズ溢れ) <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/換気孔・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・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"/> 棚あり <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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置架けを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

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	刺身豚足
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02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"/> 爪長し
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)	ザル
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

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

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"/> ドア外部に汚れ <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・スチット汚汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキ汚れ <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)