

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

Table with inspection details: 店名 (セナラ川口店), 立会者 (金 照輝 様), 検査日 (2020/6/3), 検査員 (桑原 智則)

Table with monthly evaluation results from 1月 to 12月, showing scores for each month.

【総合評価】

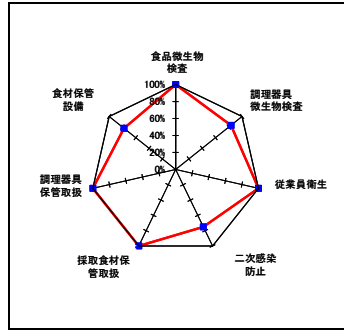
【評価基準】

Table showing overall evaluation scores for 総合得点 (45.00) and 目標点 (45.00), with a final score of 90 points.

Table with inspection items (調査項目), targets (対象), number of items (適合数), and scores (点数).

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

Table for food microbiology inspection results, including items like ナムル and 盛岡冷麺, and their classification and results.

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/05点】

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

【食品微生物検査 判定基準値】

Table with food microbiology criteria, including categories like 加熱済野菜/弁当類 and their corresponding standards.

【調理器具等微生物検査 判定基準値】

Table with kitchen equipment microbiology criteria, including categories like 作業中 and 洗浄後, and their corresponding standards.

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/01点】

Table for employee hygiene management, including confirmation items and improvement comments.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

Table for secondary contamination prevention, including confirmation items and improvement comments.

5. 採食食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

Table for food storage and handling, including confirmation items and improvement comments.

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/02点】

Table for kitchen equipment storage and handling, including confirmation items and improvement comments.

7. 食料保管設備 【項目小計/01点】

Table for food storage equipment, including 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 - 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	2020/6/1
検査員	桑原 智則

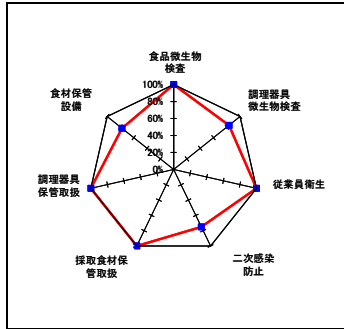
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	96	-	-	-	90
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【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	
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	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	42	90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/05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 ナムル	2	陰性	陰性	陰性
② 盛岡冷麺	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】

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	13	0	0
② 手指	2	0	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/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】

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(排水・汚れ/換気孔・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 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 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"/> 清掃用具の破壊 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置架けを脱く)

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	ナムル
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	盛岡冷麺
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】

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(スチレスポット、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】

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 <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 checked="" 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 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・スチットア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input 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 - 3 0

(過去評価)

店名	セナラ深谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2020/6/1
検査員	桑原 智則

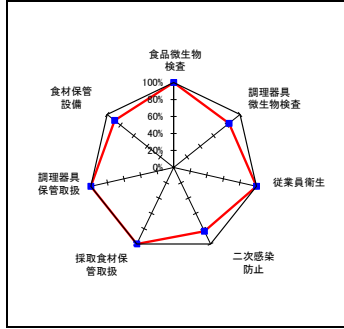
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	89	-	-	-	92
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	92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	
目視点検	47.00	

調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	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	8	8.00
総合	48	44	92.00



※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】

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 ナムル	2	陰性	陰性	陰性
② 盛岡冷麺	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】

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	22	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 ³	陰性
4.豆腐	5×10 ⁴	3×10 ¹	8.加熱用食肉/魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/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 <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】

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 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】

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ナムル
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	盛岡冷麺
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】

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称①	まな板
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れありまな板立て・保管場所 <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
③ 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長
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(スチレスポット、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/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 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 <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・スチットア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破損 <input 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 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	金 登 様
検査日	2020/6/2
検査員	桑原 智則

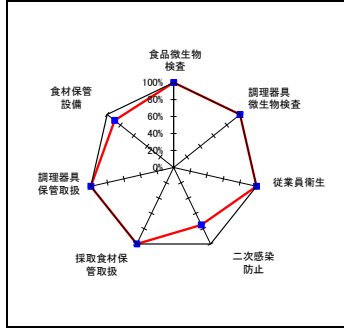
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	91	-	-	-	96
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	-	-	-	-	-

【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	
総合得点	96点	



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、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 ナムル	2	陰性	陰性	陰性
② 盛岡冷麺	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】

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/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・化粧薬はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 化粧 <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 <input type="checkbox"/> 指輪 <input type="checkbox"/> 時計
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	<input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)の汚れ <input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)未着用 <input type="checkbox"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

5.00 点

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/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"/> 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(排水/汚れ/換気扇/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 排水フードに汚れ、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"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑨ 調理器具の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材カスあり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満 ※保管場所(食器棚)も評価対象
⑩ シンク内は清潔である	<input type="checkbox"/> シンク内の清掃不良 <input type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・タオルの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破壊 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置型を除く)

9.00 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	ナムル
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	盛岡冷麺
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
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(スチレスポット、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 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)
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 <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 <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・スチットア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input 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)

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：株式会社江東微生物研究所

29 - 7 0

Table with inspection details: 店名 (炭火焼肉高麗房), 立会者 (上野 真 様), 検査日 (2020/6/2), 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 (92点), 微生物 (45.00), 目視点検 (47.00)

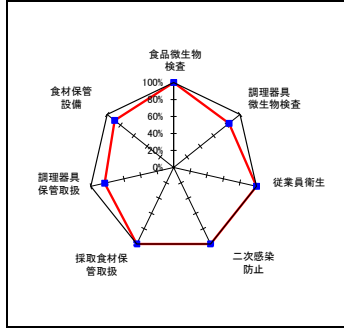


Table with inspection items and scores: 1. 食品微生物検査 (20.00), 2. 調理器具微生物検査 (25.00), 3. 従業員の衛生管理 (5.00), etc.

※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。

1. 食品微生物検査 【項目小計/05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/05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/01点】

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/01点】

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/02点】

Table for food handling: 確認項目, 改善コメント

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 handling: 確認項目, 改善コメント

7. 食材保管設備 【項目小計/01点】

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント

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

店名	セントラルキッチン
立会者	関口 滋雄 様
検査日	2020/6/2
検査員	桑原 智則

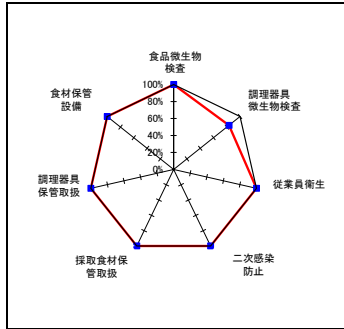
(過去評価)

1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	98	-	-	-	95
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
45.00	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
30.00		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、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 もみダレ	2	陰性	陰性	陰性
② 高級冷麺のスープ	2	陰性	陰性	陰性

(単位: 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/25.00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	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/個	大腸菌群/個	食品分類	生菌数/個	大腸菌群/個
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 生しそ/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/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 <input type="checkbox"/> 指輪 <input type="checkbox"/> 時計
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	<input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)の汚れ <input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)未着用 <input type="checkbox"/> 休憩中
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用 <input type="checkbox"/> 前髪が出ている <input type="checkbox"/> 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/12.00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/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・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(床設置型を除く)

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	改善コメント
① 食材名①	もみダレ
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	高級冷麺のスープ
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"/> 手洗 <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長 <input type="checkbox"/> 爪短
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/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 ■ 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・スチットア溝汚れ <input type="checkbox"/> ハンキに破壊 <input type="checkbox"/> ハンキ汚れ ■ 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 ■ 冷凍スチッカー無し(未使用)