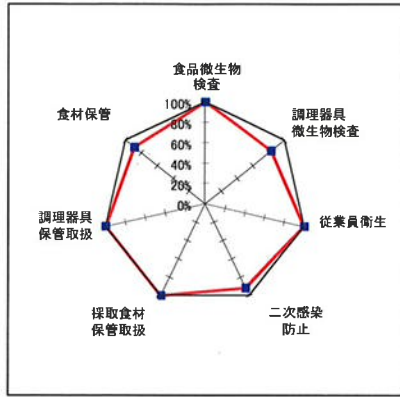


店名 セナラ川口店
立会者 新井 勝 様
検査日 2016/11/9
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 45.00
微生物 48.00
目視点検 48.00
総合得点:100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店



調査項目 対象 適合数 点数
1. 食品微生物検査 4 4 20.00
2. 調理器具等微生物検査 6 5 25.00
3. 従業員の衛生管理 5 5 5.00
4. 二次汚染の防止 12 11 11.00
5. 採取食材保管および取扱状況 6 6 12.00
6. 調理器具保管および取扱状況 6 6 12.00
7. 食材保管設備状況 9 8 8.00
総合 48 45 93点

※①調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1食品微生物検査及び2調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
※②3従業員の衛生管理~7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】 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 牛ハラミ 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/⑤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 7 0 0
② 手指 2 23 0 0
(単位 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】 5.00 点

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化膿瘻はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】 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
② グリッドの状況
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点

確認項目 改善コメント
① 食材名① 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 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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスポット、ホウル、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 8.00 点

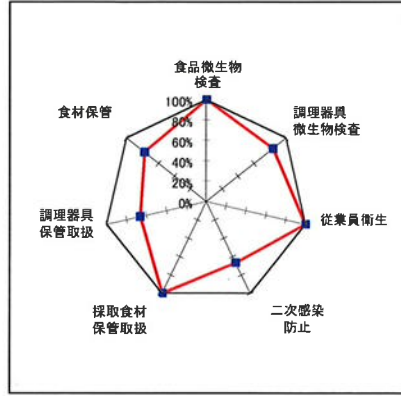
確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 セナラ熊谷店
立会者 岡野 祐輔 様
検査日 2016/11/15
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 85点
微生物 45.00
目視点検 40.00
優秀店 91点以下
優良店 81点以下
改善店 71点以下
早期改善店 51点以下
緊急改善店 50点以下



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 4 8.00
7. 食材保管設備状況 9 7 7.00
総合 48 39 85点

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

※②3従業員の衛生管理～7食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/⑤点】

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 牛ハラミ 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/⑤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 19 0 0

(単位 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】

5.00 点

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化粧はしない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をかちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】

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
② グリストラップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】

12.00 点

確認項目 改善コメント
① 食材名① 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 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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②点】

8.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスポット、ホウロウ、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①点】

7.00 点

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

Table with inspection details: 店名 セナラ深谷店, 立会者 市川 伸一 様, 検査日 2016/11/15, 検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点:100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店

Table showing overall score: 総合得点 89点, 微生物 45.00, 目視点検 44.00

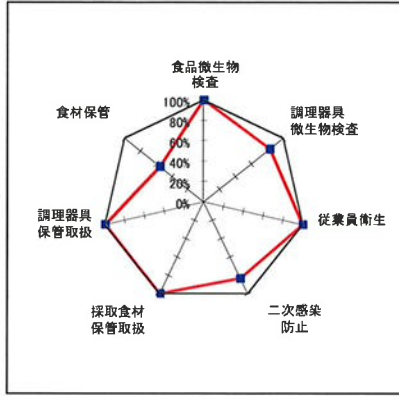


Table with inspection items: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Includes items like 食品微生物検査, 調理器具等微生物検査, etc.

※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0点になり再検査を実施。

※②3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、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/5点】

20.00 点

Table for food microbiology inspection: 検査食材名称, 分類, サルモネラ, カンピロバクター. Includes items like ユッケ, 牛ハラミ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/5点】

25.00 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. Includes items like まな板, 手指.

(単位 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/1点】

5.00 点

Table for employee hygiene management: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 始業時の従業員自主衛生点検を記録している, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/1点】

10.00 点

Table for secondary contamination prevention: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 手洗い専用シンクの状態, etc.

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/2点】

12.00 点

Table for food storage and handling: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 食材名①, 納品日を管理している, etc.

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/2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 拭取り名称①, 外観, etc.

7. 食材保管設備【項目小計/1点】

5.00 点

Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 冷蔵庫外部の状態, etc.

Table with inspection details: 店名 (セナラ驚宮店), 立会者 (岡部 克章 様), 検査日 (2016/11/15), 検査員 (桑原 智則)

【総合評価】

〔評価基準〕

Table showing overall score (94 points) and breakdown by category: 微生物 (50.00), 目視点検 (44.00). Includes evaluation scale from 優等店 to 緊急改善店.

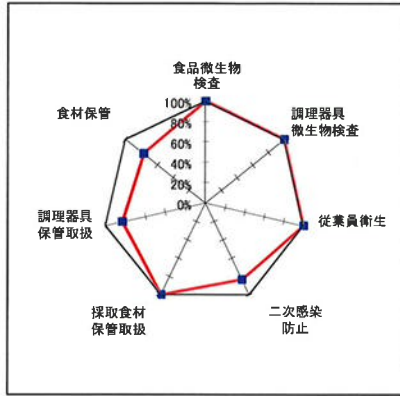


Table of inspection items (調査項目), targets (対象), number of items (適合数), and scores (点数). Total score is 94 points.

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

※②3従業員の衛生管理～7食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査 【項目小計/⑤5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), 結果 (陰性).

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤5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)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/①1点】

Table for employee hygiene management with confirmation items (確認項目) and improvement comments (改善コメント).

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/①1点】

Table for secondary contamination prevention with confirmation items (確認項目) and improvement comments (改善コメント).

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

Table for food handling and storage with confirmation items (確認項目) and improvement comments (改善コメント).

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/②2点】

Table for food service equipment handling and storage with confirmation items (確認項目) and improvement comments (改善コメント).

7. 食材保管設備 【項目小計/①1点】

Table for food storage equipment with confirmation items (確認項目) and improvement comments (改善コメント).

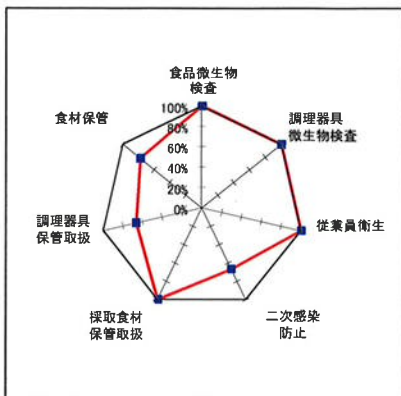
29 - 5 0

店名 和牛焼肉セナラ大宮店
立会者 福島 幸二 様
検査日 2016/11/9
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 90点
微生物 50.00
目視点検 40.00
総合得点: 100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店



調査項目 対象 適合数 点数
1. 食品微生物検査 4 4 20.00
2. 調理器具等微生物検査 6 6 30.00
3. 従業員の衛生管理 5 5 5.00
4. 二次汚染の防止 12 8 8.00
5. 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 40 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.調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
※②3.従業員の衛生管理~7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/@5点】

検査食材名称 分類: 黄色ブドウ球菌 サルモネラ カンピロバクター
① ヌッケ 8 陰性 陰性 陰性
② 牛ハラミ 8 陰性 陰性 陰性

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/@5点】

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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/@1点】

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化膿薬はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/@1点】

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリッド内部の状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/@2点】

確認項目 改善コメント
① 食材名① ヌッケ
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 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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/@2点】

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスポット、ホウル、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/@1点】

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

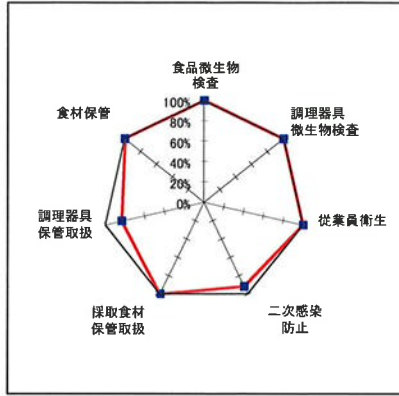
店名 炭火焼肉高麗房
立会者 松橋 健作 様
検査日 2016/11/9
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点:100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店

総合得点 97点
微生物 50.00
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 6 30.00
3. 従業員の衛生管理 5 5 5.00
4. 二次汚染の防止 12 11 11.00
5. 採取食材保管および取扱状況 6 6 12.00
6. 調理器具保管および取扱状況 6 5 10.00
7. 食材保管設備状況 9 9 9.00
総合 48 46 97点

※①調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1食品微生物検査及び2調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。
※②3従業員の衛生管理~7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合、再検査を実施します。

1. 食品微生物検査【項目小計/5点】

検査食材名称 分類 黄色ブドウ球菌 サルモネラ カンピロバクター
① ヌッケ 8 陰性 陰性 陰性
② 牛ハラミ 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/5点】

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

(単位 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/1点】

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化粧薬品はない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/11点】

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリストラップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排水フードに汚れ、付着物がない
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/2点】

確認項目 改善コメント
① 食材名① ヌッケ
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 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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/10点】

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称① まな板
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称② 手指
② 外観-1
② 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスポット、ホウル、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/9点】

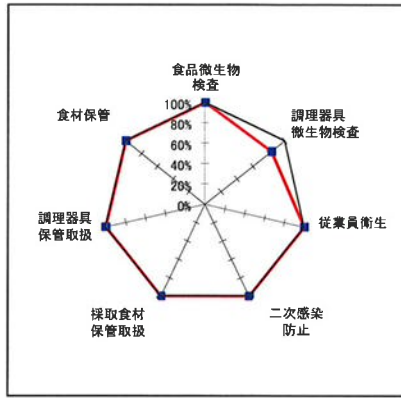
確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷凍庫外部の状態
⑤ 冷凍庫内部の状態
⑥ 冷凍庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態

店名 セントラルキッチン
立会者 関口 滋雄 様
検査日 2016/11/9
検査員 桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点 95点
微生物 45.00
目視点検 50.00
総合得点:100点~91点 優秀店
総合得点: 90点~81点 優良店
総合得点: 80点~71点 改善店
総合得点: 70点~51点 早期改善店
総合得点: 50点以下 緊急改善店



調査項目 対象 適合数 点数
1. 食品微生物検査 4 4 20.00
2. 調理器具等微生物検査 6 5 25.00
3. 従業員の衛生管理 5 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点

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

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

1. 食品微生物検査【項目小計/⑤5点】

検査食材名称 分類 黄色ブドウ球菌 サルモネラ カンピロバクター
① ローストレバー 8 陰性 陰性 陰性
② ローストビーフ 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/⑤5点】

調理器具名称 状態 生菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌
① まな板 2 0 0 0
② 手指 2 48 0 0

(単位 個/10cm²)

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①1点】

確認項目 改善コメント
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している
② 手荒れ・傷・化粧はしない
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である
⑤ 帽子をきちんと着用している

4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①12点】

確認項目 改善コメント
① 手洗い専用シンクの状態
② グリストラップの状態
③ 食品の直置きはない
④ 食品の常温保管はない
⑤ 調理台は清潔である
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である
⑦ 排気フードに汚れ、付着物が無い
⑧ 食材の保管状況
⑨ 調理器具の保管状況
⑩ シンク内は清潔である
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②2点】

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

6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/②2点】

確認項目 改善コメント
① 拭取り名称①
② 外観
③ 保管状態
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① 拭取り名称②
② 外観-1
③ 外観-2
④ 用途
⑤ 洗浄(清掃)方法
⑥ 洗浄(清掃)頻度
⑦ 殺菌の実施
⑧ 殺菌頻度
① その他の調理器具(ステンレスポット、ホウロウ、ザル等)
② 外観
③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①9点】

確認項目 改善コメント
① 冷蔵庫外部の状態
② 冷蔵庫内部の状態
③ 冷蔵庫食材の状態
④ 冷蔵庫外部の状態
⑤ 冷蔵庫内部の状態
⑥ 冷蔵庫食材の状態
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態