

店名: セナラ川口店
立会者: ミヨミントウ様
検査日: 2019/2/15
検査員: 桑原 智則

【総合評価】

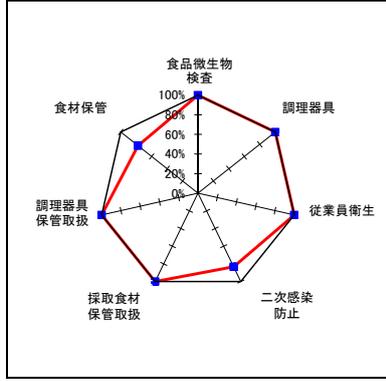
[評価基準]

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

総合得点: 96点
微生物: 50.00
目視点検: 46.00

調査項目: 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), 4.二次汚染の防止 (10.00), 5.採取食材保管および取扱状況 (12.00), 6.調理器具保管および取扱状況 (12.00), 7.食材保管設備状況 (7.00)

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



1. 食品微生物検査【項目小計/⑤5点】

20.00 点

検査食材名称: ① 炙りユッケ (8, 陰性), ② サンチュ (2, 陰性)

(単位: 個/g)

2. 調理器具等微生物検査【項目小計/⑤5点】

30.00 点

調理器具名称: ① まな板 (2, 0), ② 手指 (2, 10)

(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: 1.加熱済惣菜/弁当類 (1x10^4), 2.サラダ等未加熱惣菜 (1x10^5), 3.すし種/刺身 (1x10^5), 4.豆腐 (5x10^4)

[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

状態: 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】

5.00 点

確認項目: 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】

10.00 点

確認項目: 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 換気フードに汚れ、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】

12.00 点

確認項目: ① 食材名① (炙りユッケ), 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: 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(ステンレスボット、ホウル、サル等), ② 外観, ③ 保管状態

7. 食材保管設備【項目小計/①1点】

7.00 点

確認項目: 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 冷凍スリッカー外部の状態, ⑧ 冷凍スリッカー内部の状態, ⑨ 冷凍スリッカー食材の状態

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：コロナ技研工業株式会社

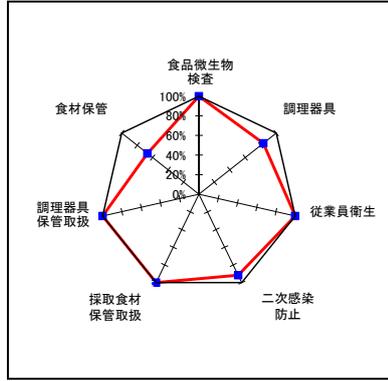
29 - 2 0

店名	セナラ熊谷店
立会者	岡野 祐輔 様
検査日	2019/2/19
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	微生物	総合得点:100点~91点	優秀店
91点	45.00	総合得点: 90点~81点	優良店
	目視点検	総合得点: 80点~71点	改善店
	46.00	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	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	6	6.00
総合	48	43	91.00

※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。
 ※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 炙りユッケ	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/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	1	0	0
② 手指	2	26	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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉ねり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし類/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・魚分類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】 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"/> 化膿剤 <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"/> 休憩中
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"/> 休憩中

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	<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 グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・かごからゴミ溢れ) <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(ホコリ・汚れ/通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材かす付着) <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 checked="" 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"/> グリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり <input type="checkbox"/> 食材かすあり <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"/> 食材かすあり <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・タワシの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/②点】 12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	炙りユッケ
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/②点】 12.00 点

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称①	まな板
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長い
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① その他の調理器具(ステンレスホット、ホウル、ザル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> 汚れあり <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満

7. 食材保管設備【項目小計/①点】 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"/> ハックンに汚れ破損あり <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 checked="" type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
④ 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサーフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックンに汚れ破損あり <input type="checkbox"/> 冷気吹き出し口の汚れ <input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ
⑥ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input checked="" type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライド溝汚染 <input type="checkbox"/> ハックンに破損 <input type="checkbox"/> ハックン汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)

Table with inspection details: 店名 (セナラ深谷店), 立会者 (福島 幸二 様), 検査日 (2019/2/19), 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 scores: 総合得点 (95点), 微生物 (50.00), 目視点検 (45.00)

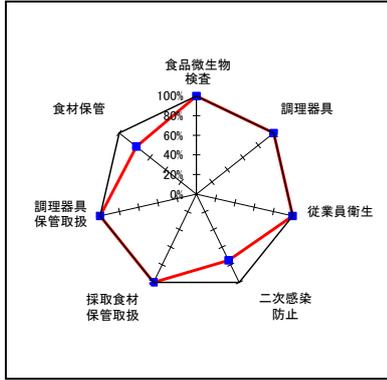


Table with inspection items: 調査項目, 対象, 適合数, 点数. Includes items like 食品微生物検査, 調理器具等微生物検査, etc.

※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

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. Includes items like 炙りユッケ, サンチュ.

(単位 個/g)

2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/⑤点】

30.00 点

Table for kitchen 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)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

1. 食品微生物検査

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 加熱済惣菜/弁当類, サラダ等未加熱惣菜, etc.

〔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 kitchen equipment microbiology criteria: 状態, 生菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌. Includes categories like 作業中, 洗浄後.

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, 手荒れ・傷・化膿はない, etc.

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/①点】

9.00 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, グリストラップの状態, 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/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, 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/②点】

12.00 点

Table for kitchen 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, 保管状態, 用途, etc.

7. 食材保管設備 【項目小計/①点】

7.00 点

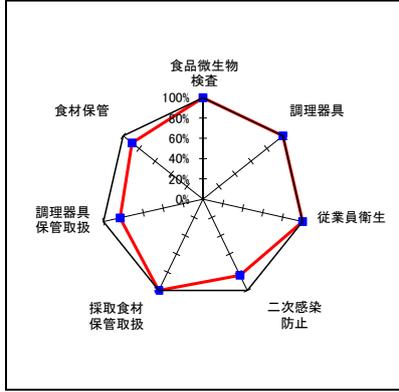
Table for food storage equipment: 確認項目, 改善コメント. Includes items like 冷蔵庫外部の状態, 冷蔵庫内部の状態, 冷蔵庫食材の状態, etc.

店名 セナラ管宮店
立会者 吉原 知也 様
検査日 2019/2/8
検査員 桑原 智則

【総合評価】

[評価基準]

総合得点 微生物 95点
50.00
目視点検 45.00



調査項目 対象 適合数 点数
1. 食品微生物検査 4 4 20.00
2. 調理器具等微生物検査 6 6 30.00
3. 従業員の衛生管理 5 5 5.00
4. 二次汚染の防止 12 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 5 10.00
7. 食材保管設備状況 9 8 8.00
総合 48 44 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 炙りユッケ 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/5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 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.加熱惣菜/弁当類 1x10^4 1x10^2 5.ゆで種類/洋生菜子 1x10^4 1x10^1
2.サラダ等未加熱惣菜 1x10^5 3x10^2 6.魚肉ねり製品 1x10^4 陰性
3.すし/刺し身 1x10^5 3x10^2 7.水菓 1x10^5 陰性
4.豆腐 5x10^4 3x10^1 8.加熱用食肉/魚介類 非評価 非評価

[調理器具等微生物検査 判定基準値]

2. 調理器具等微生物検査

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

3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/1点】

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/10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
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/2点】

12.00 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/2点】

10.00 点

確認項目 改善コメント
① 拭取名称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 拭取名称②
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、サル等)
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 冷凍スリッカー外部の状態
⑧ 冷凍スリッカー内部の状態
⑨ 冷凍スリッカー食材の状態

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：コロナ技研工業株式会社

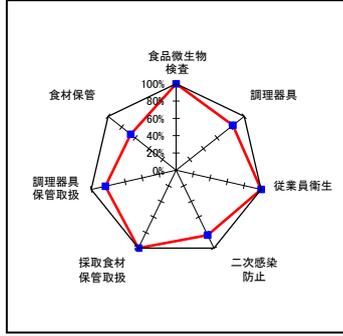
29 - 5 0

店名	和牛焼肉セナラ大宮店
立会者	金 馨吉 様
検査日	2019/2/20
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	衛生物	食品微生物検査	調理器具等微生物検査	従業員衛生	二次感染防止	採食食材保管取扱	調理器具保管取扱	食材保管
88点	45.00	43.00	25.00	5.00	10.00	12.00	10.00	6.00
	43.00							



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	5	10.00
7. 食材保管設備状況	9	6	6.00
総合	48	41	88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/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 炙りユッケ	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〕

食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g	食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.炒で麺類/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.魚肉ねり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水菓	1×10 ⁴	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(手袋使用一手荒れ・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"/> 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"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパータオル)
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・加からゴミ溢れ) <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 checked="" type="checkbox"/> 天井(ベコ)・汚れ・通風孔・蛍光灯 <input type="checkbox"/> 壁(ベコ)・食材カス付着 <input type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 採食フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ベコ/洗浄機上含む) <input checked="" type="checkbox"/> クリスフィルターに汚れ(油・ベコ)
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ベコあり <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"/> ベコあり <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・タワシの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ <input type="checkbox"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置タイを除く)

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	炙りユッケ
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/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(ステンレスポット、ホウロク、ザル等)	プラスチックケース蓋
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input checked="" 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】

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 checked="" type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <input checked="" 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"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <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 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし・保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> ドア外部に破損 <input type="checkbox"/> 開放状態 <input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア汚れ <input type="checkbox"/> ハックルに破損 <input type="checkbox"/> ハックル汚れ <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

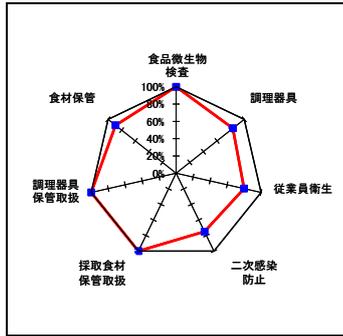
29 - 9 0

店名	焼肉バル ケセラ・セナラ
立会者	岡部 克章 様
検査日	2019/2/20
検査員	桑原 智則

【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点	優秀店
90点	優良店
45.00	改善店
45.00	早期改善店
45.00	緊急改善店



調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	4	4.00
4. 二次汚染の防止	12	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	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/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	20.00 点
① 焼肉屋さんのカルパッチョ	8	陰性	陰性	陰性	(単位 個/g)
② 野菜の王様キムチ	2	陰性	陰性	陰性	

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	25.00 点
① まな板	2	0	0	0	(単位 個/10cm ²)
② 手指	2	32	0	0	

〔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.加熱済惣菜/弁当類	1×10 ⁴	1×10 ²	5.ゆで麺類/洋生菓子	1×10 ⁴	1×10 ¹
2.サラダ等未加熱惣菜	1×10 ⁵	3×10 ²	6.魚肉ねり製品	1×10 ⁴	陰性
3.すし種/刺身	1×10 ⁵	3×10 ²	7.水菓	1×10 ⁴	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 checked="" 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"/> 化膿創 <input type="checkbox"/> ハンドメイド等(手袋使用一手荒れ・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"/> 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"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパータオル)
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・加からゴミ溢れ) <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(ホコリ・汚れ・通風孔・蛍光灯) <input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材カス付着) <input checked="" type="checkbox"/> 床(水はけ不良・汚れ)
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<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"/> グリスフィルターに汚れ(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"/> ホコリあり <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・タワシの放置
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良 <input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良 <input 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"/> 清掃用具の破損 <input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置タイを除く)

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	焼肉屋さんのカルパッチョ
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	野菜の王様キムチ
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
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(ステンレスポット、ホウル、ザル等)	
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"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <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 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ <input type="checkbox"/> 取っ手汚れ <input type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)
⑤ 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> ハックルに汚れ破損あり <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 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管 <input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし
⑦ 冷凍スリカ-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"/> 冷凍スリカ-無し(未使用)
⑧ 冷凍スリカ-内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スリット下汚れ <input type="checkbox"/> ハックルに破損 <input type="checkbox"/> ハックル汚れ <input type="checkbox"/> 冷凍スリカ-無し(未使用)
⑨ 冷凍スリカ-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"/> 冷凍スリカ-無し(未使用)