『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	金 熙鍾 様				
検査日	2020/6/3				
検査員	桑原 智則				

し過ま	評価」				
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	90	-	-	-	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:	100点~91点	優秀店
総合得点	微生物	総合得点:	90点~81点	優良店
	45.00	総合得点:	80点~71点	改善店
90点	目視点検	総合得点:	70点~51点	早期改善店
	45.00	総合得点:	50点以下	緊急改善店

- 1000			
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

食材保管 設備 調理器具 保管取扱	食品物生物 核套 1005 605 405 405 405 405 405 405 405 405 405 4
	対保 二次感染

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
			(1	単位 個/g)
2. 調理器具等微生物検査 【項目小計/@5点】				25.00 点

□ 清掃用具の汚れ

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌
 まな板 	2	0	0	0
② 手指	2	91	0	0

[食品微生物検査 判定基準値]

① 洗浄機・洗浄ラックは清潔である ② 清掃用具は衛生的に管理している

1. 食品微生物検査					
食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g	食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類	1 × 10 ⁴	1 × 10 ²	5.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/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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

	(単位 個/10cm 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	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌			
1 作業中	100	10	0			
2 洗浄後	10	0	0			

20.00 点

■ 洗浄ラックの床直置き

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	□ 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・化膿巣はない	□ 手荒れ	口傷	□ 化膿創	□ パンドエイド等(手袋使用←手荒れ・傷・パンドエイドなど)	
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	□ エブロン(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/@1点】 確認項目 9.00 点 改善コメント □ 専用シンクなし □ 使用できない状態
□ クリストラッア 内部:汚れ(内部・カゴからコ ミ溢れ)
■ 食品を床に腐苦き
□ 食品の常温解凍
□ 鉄理台(汚れなど) □ 調理台上節の欄(汚 □ 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラン・ベーバー分ル) □ 縁に汚れ □ 79に汚れ ① 手洗い専用シンクの状態 ② グリストラップの状態 ② 介品 /// 会品の直置きはない 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 □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等) れ等)

□ 壁(キコリ・食材カス付着)

□ ゲリスフィルターに汚れ(油・キコリ)
□ 床面から50cm未満
□ 床面から50cm未満 ■ 床(水はけ不良・汚れ) 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 ※保管場所(食器棚)も評価対象
※保管場所(食器棚)も評価対象 □ シンク内の清掃不良 □ 洗浄機内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置□ 洗浄ラックの清掃不良 ⑩ シンク内は清潔である

□ 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く) 12.00 5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 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 ナムル ③ 調理日時を管理している ② 納品日を管理している ③ 調理日時を管理している 盛岡冷麺

□ 清掃用具の破損

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/@2点	on the state of th	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	□ 汚れ □ サビ □ 破損 □ 水分あり	
③ 保管状態	□ 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	
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	
② 外観-2	口 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(ステンレスボット、ボウル、ザル等)		
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/@1点】					7.00	点
確認項目			改善コメント			\neg
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	■ バッキンに汚れ破損あり	■ 冷気吹出し口の汚れ	□ 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	取っ手汚れ	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	■ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	□ 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ ドア外部に破損	□ 開放状態	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ パッキンに破損	□ パッキン汚れ	□ 冷凍ストゥカー無し(未使用)		
⑨ 冷凍ストッカ−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−無し(未使用)		

『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	U
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			

	し過去	評価」				
Γ	1月	2月	3月	4月	5月	6月
Γ	-	96	-	-	-	90
Γ	7月	8月	9月	10月	11月	12月
Г		_		_	_	

[#	合評価	i) l	評価基準

		総合得点:	100点~91点	優秀店
総合得点	微生物	総合得点:	90点~81点	優良店
	45.00	総合得点:	80点~71点	改善店
90点	目視点検	総合得点:	70点~51点	早期改善店
	45.00	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	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調理器具徴生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1 食品徴生物検査及び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~1.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。

食品微核	生物
全材保管 設備 605 405 405 405 200 類理器具 保管取收 探取食材保 管取扱	類理要具 教生物検査 従業負衞生 二次感染 防止

_1	. 食品微生物模量 【項目小計/095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

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	黄色プドウ球菌
 まな板 	2	13	0	0
② 手指	2	0	0	0

[食品微生物検査 判定基準値]

1. KHHM - 101A -					
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/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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
		10			

(単位 個/10cm²) [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	黄色プドウ球菌		
1 作業中	100	10	0		
2 洗浄後	10	0	0		

20.00 点

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/@1点】 確認項目 5.00 改善コメント

□ 記録もれ多数 □ 記録表なし □ 記録表不明 口 全て未記入 □ 記録3
□ 傷
□ 爪長い □ 指輪
□ 170/(1=7s-L)の汚れ
□ 帽子未着用 □ バンドエイド等(手袋使用←手荒れ・傷・バンドエイドなど) □ 化膿創 □ / □ 時計 □ エプロン(ユニフォーム)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/@	1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	□ 専用シンクなし	□ 使用できない状態	□ 備品不足(洗剤・除菌剤・爪)	ブラシ・ヘーハータオル)		
② グリストラップの状態	□ グリストラップ内部汚れ(内部・)	コからご(溢れ)	□ 縁に汚れ	□ フタに汚れ		
③ 食品の直置きはない	□ 食品を床に直置き					
④ 食品の常温保管はない	□ 食品の常温保管	□ 食品の常温解凍				
⑤ 調理台は清潔である	□ 調理台(汚れなど)	□ 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	□ 天井(ホコリ・汚れ/通風孔・蛍	光灯)	□ 壁(ホコリ・食材カス付着)	■ 床(水はけ不良・汚れ)		
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	□ 7-ト'内部、外部に汚れ(油・	ホコリ/洗浄機上含む)	□ グリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)			
⑧ 食材の保管状況	□ ホコリあり	□ 食材カスあり	□ 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	□ ホコリあり	□ 食材カスあり	□ 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	■ シンク内にスボンジ・タワシの放置	<u>t</u>			
① 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	■ 洗浄機内の清掃不良	□ 洗浄ラックの清掃不良	□ 洗浄ラックの床直置き			
⑦ 清掃用具は衛生的に管理している	口 清掃用具の汚れ。	口 清掃用具の破損	□ 清掃用具の床直置き(床設	置9イプを除く)		

12.00 点 5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 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 ナムル 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 盛岡冷麺

12.00 6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 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
□ 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 ② 外観 ③ 保管状態 □ 床面から50cm未満 ④ 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 D 拭取り名称② D 対取り名称② D 外観-1 D 外観-2 □ 傷 □ 絆創膏 ② 外報・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 設開鎖度 ① その他の調理器具(ステンレスボット、ボッル、ザル等) ② 外観 ③ 保管状態 □ サビ □ 破損 □ 水分あり □ 水分あり □ 床面から50cm未満 □ 汚れ□ 汚れあり

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	□ ドア外部に汚れ	□ 取っ手汚れ	□ 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	■ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	■ 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	取っ手汚れ	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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ ドア外部に破損	□ 開放状態	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ バッキンに破損	□ パッキン汚れ	□ 冷凍ストッカ−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		□ 冷凍ストゥカ−無し(未使用)		

『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
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			
MAA	未亦 自六			

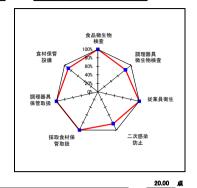
し過去	評価」				
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	89	-	-	-	92
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-	_		_	_	_

【 総合評価 】

		総合得点:	100点~91点	優秀店
総合得点	微生物	総合得点:	90点~81点	優良店
			80点~71点	改善店
92点	目視点検	総合得点:	70点~51点	早期改善店
	47.00	総合得点:	50点以下	緊急改善店

総合	48	44	92点
7.食材保管設備状況	9	8	8.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
4. 二次汚染の防止	12	10	10.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
調査項目	対象	適合数	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.食品微 生物検査及び2.類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



1. 民間級工物快量【大日小川/ 40条】				
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

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	黄色プドウ球菌
 まな板 	2	0	0	0
② 手指	2	22	0	0

[食品微生物検査 判定基準値]

		〔調理器具等			直〕	
		 2. 調理器具等	微生物検査	È		
g.	大腸菌群/g	状態	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌	
4	1 × 10 ¹	1 作業中	100	10	0	
4	陰性	2 洗浄後	10	0	0	

1. 及如似土彻快宜					
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

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		1 作
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		2 洗
3.すし種/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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		

□ 清掃用具の汚れ

JULY DA	 v	·
		改善コケル

3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/@1点】 確認項目 確認項目 () 粉葉肺の従業員自主衛生点検を記録している (2) 年荒れ・傷・化臓巣はない (3) のめは超く、指輪・騎軒は常用していない (4) エブロン(ユニフォーム)は清潔である (5) 帽子をきちんと瀬用している □ 記録表なし □ 記録表不明 □ 記録もれ多数 □ パンドエイド等(手袋使用←手荒れ・傷・パンドエイドなど) □ 手荒れ □ 傷 □ 爪長い □ 指輪 □ エプロン(ユニフォーム)の汚れ □ 手荒れ □ 爪長い □ 化膿創 □ 時計 □ エプロン(ユニフォーム)未着用 □ 帽子未着用 □ 前髪が出ている □ 休憩中

 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/⊕1点】
 確認項目 10.00 点 改善コメント □ 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ヘーパータオル) □ 緑に汚れ □ 79に汚れ ① 手洗い専用シンクの状態 ② グリストラップの状態 □ 専用シンクなし □ 使用できない状態 □ がリストラップ 内部汚れ(内部・カゴからゴミ溢れ) □緑に汚れ ② 介品 /// 会品の直置きはない 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 □ 分外77777 (4)前の74(() □ 食品を床に直置き □ 食品の常温保管 □ 調理台(汚れなど) □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等) □ 壁(ホコリ・食材カス付着)
□ ゲリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)
□ 床面から50cm未満
□ 床面から50cm未満 ■ 床(水はけ不良・汚れ) 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 ※保管場所(食器棚)も評価対象 ※保管場所(食器棚)も評価対象 □ シンク内の清掃不良 ■ 洗浄機内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置□ 洗浄ラックの清掃不良 ⑩ シンク内は清潔である □ 洗浄ラックの床直置き □ 清掃用具の床直置き(床設置9イフを除く)

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 12.00 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 トムル 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 盛岡冷麺 ③ 調理日時を管理している④ 保存状況

□ 清掃用具の破損

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/@2 確認項目	改善コメント	
① 拭取り名称①	まな板	
② 外観	□ 汚れ □ サビ □ 破損 □ 水分あり	
3 保管状態	□ 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	
4) 用途		
- 5) 洗浄(清掃)方法		
5) 洗浄(清掃)頻度		
) 殺菌の実施		
3 殺菌頻度		
〕 拭取り名称②	手指	
)外観−1	□ 手荒れ □ 傷 □ 絆創膏	
②外観−2	□ 爪長い	
用途		
5 洗浄(清掃)方法		
⑤ 洗浄(清掃)頻度		
) 殺菌の実施		
)殺菌頻度		
) その他の調理器具(ステンレスボット、ボウル、ザル等)		
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/@1点】					8.00	点
確認項目			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	□ パッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	□ 取っ手汚れ	□ 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	■ パッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ ドア外部に破損	□ 開放状態	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ バッキンに破損	□ バッキン汚れ	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑨ 冷凍ストッカ−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−無し(未使用)		

『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 聲吉 様			
検査日	2020/6/2			
検査員	桑原 智則			
検査員	桑原 智則			

し過去評価」									
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 】

			100点~91点	優秀店
総合得点	微生物	総合得点:	90点~81点	優良店
	50.00	総合得点:	80点~71点	改善店
96点	目視点検	総合得点:	70点~51点	早期改善店
	46.00	総合得点:	50点以下	緊急改善店

調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	6	30.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	9	9.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7.食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	44	96点

生物検査及び2期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。

食品微生物 検査 食材保管 設備 60% 40% 40% 40% 40% 40% 40% 40% 40% 40% 4
--

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/@5点】				30.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌
 まな板 	2	1	0	0
② 手指	2	3	0	0

〔食品1.食品

品微生物検査 半	『定基準値』)				([調理器具
品微生物検査						2	2. 調理器具
食品分類	牛苗数/σ	大陽菌群/。	食品分類	牛苗数/σ	大陽菌群/σ	ΙГ	状態

□ 清掃用具の汚れ

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/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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

(単位 個/10cm²) 界具等微生物検査 判定基準値] 器具等微生物検査

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

20.00 点

·				0.00 #
			改善コメント	
□ 記録表なし	□ 記録表不明	□ 全て未記入	□ 記録もれ多数	
□ 手荒れ	口傷	□ 化膿創	□ バンドエイド等(手袋使用←手荒れ・傷・バンドエイドなど)	
□ 爪長い	□ 指輪	□ 時計		
□ 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 口 休憩中	
□ 帽子未着用		□ 前髪が出ている	□ 休憩中	
	□ 記録表なし □ 手荒れ □ 爪長い □ エプロン(1=74-4)の	□ 記録表なし □ 記録表不明 □ 手売れ □ 傷 □ 爪長い □ 指輪 □ 17 □ \(\(\) 17 □ \(\)	□ 記録表不明 □ 全て未記入 □ 手売れ □ 備 □ 化糖剤 □ 爪長い □ 指輪 □ 時計 □ 17 ロノ(1-17-4)の汚れ □ 17 ロノ(1-17-4)の汚れ	□ 記録表なし □ 記録表不明 □ 全て未記入 □ 記録もれ多数 □ 手度れ □ 傷 □ 小少ェイト等(手袋使用一手荒れ・傷・パンェイトなど) □ 爪長い □ 指給 □ 時計 □ 17回/1=72+△ルの汚れ □ 17回/1=73+△ルールの汚れ □ 休憩中

4. 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/@1点】 確認項目 9.00 点 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 □ 専用シンクなし□ 使用できない状態□ がリストラップ内部汚れ(内部・カコ・からコミ溢れ) □ 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラン・ベーバー分ル) □ 縁に汚れ □ 79に汚れ ② かパメラック状態 ③ 食品の直置きはない ④ 食品の常温保管はない ⑤ 腓理台は清潔である ⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である ⑥ 食材の保管状況 ③ 食材の保管状況 ⑩ シク内は清潔である □ クリハトファノ 内面・カイレー 食品を床に直置き
 □ 食品の常温保管
 □ 調理台(汚れなど) □ 食品の常温解凍 □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等) れ等)

□ 壁(キコリ・食材カス付着)

□ ゲリスフィルターに汚れ(油・キコリ)

□ 床面から50cm未満

□ 床面から50cm未満 ■ 床(水はけ不良・汚れ) ※保管場所(食器棚)も評価対象
※保管場所(食器棚)も評価対象 □ シック内の清掃不良 □ 洗浄機内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置□ 洗浄ラックの清掃不良 ⑩ シンク内は清潔である □ 洗浄ラックの床直置き ① 洗浄機・洗浄ラックは清潔である ② 清掃用具は衛生的に管理している

■ 清掃用具の床直置き(床設置9イブを除く) 12.00 5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 海辺百日 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 ナムル ③ 調理日時を管理している ② 納品日を管理している ③ 調理日時を管理している 盛岡冷麺

□ 清掃用具の破損

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/@2点	1								12.0	0 点
確認項目						改善コメン	ト			
① 拭取り名称①	まな板									
② 外観	口 汚れ	□ #ビ		破損	□ 水分あ	IJ				
③ 保管状態	□ まな板立て未	使用 [〕汚れあり(ま	な板立て・保管	音場所)	□ 水分あり	□ 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	□ 手荒れ	口傷	□ 絆創膏							
② 外観-2	口 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(ステンレスボット、ボウル、ザル等)										
② 外観	口 汚れ	ロサビ		破損	□ 水分あ	y				
③ 保管状態	口 汚れあり	口 水分あ	y c	床面から50c	m未満					

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	□ ドア外部に汚れ	□ 取っ手汚れ	■ 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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	取っ手汚れ	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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ ドア外部に破損	□ 開放状態	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑧ 冷凍ストッカ-内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ パッキンに破損	□ パッキン汚れ	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑨ 冷凍ストッカ−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−無し(未使用)		

『リーテイルブランディング 株式会社』

29 -	7	0

니브고	「川一				
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	97	-	-	-	92
7月	8月	9月	10月	11月	12月
-		_	-	-	-

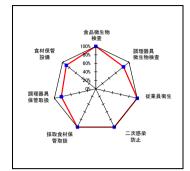
【総合評価 】 〔評

店名 炭火焼肉高麗房 立会者 上野 眞 様 検査日 2020/6/2 検査員 桑原 智則

			100点~91点	優秀店
総合得点	微生物	総合得点:	90点~81点	優良店
			80点~71点	改善店
92点	目視点検	総合得点:	70点~51点	早期改善店
	47.00	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	5	10.00
7.食材保管設備状況	9	8	8.00
総合	48	45	92点

※①訓罪器具徴生物物差で黄色ブドウ詳節が輸出された場合に限り、1 食品微生物検査のび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。 ※202度集員の衛生管理~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】

1. 民間級工物快量【大日小川/ 40条】				
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

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	黄色プドウ球菌
 まな板 	2	5	0	0
② 手指	2	19	0	0

[食品微生物検査 判定基準値]

	(単位 1回/IUCIII)		
[調理器具等微生物検査	判定基準値)

1. 民即以工物快且					
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/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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

2. 調理器具等微生物検査							
状態	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌				
1 作業中	100	10	0				
2 洗浄後	10	0	0				

20.00 点

 3. 従業員の惰生管理(個人惰生) [項目小計/01点]

 成認項目
 改善コグト

 の 数書のグト

 の 数書のグト

 の 数書のグト

 の 表表の従業員自主衛生点検を記録している
 □ 記録表示明
 □ 全て未起入
 □ 記録もあ多数

 ② 手飛れ・傷・化膿巣はない
 □ 係表れ
 □ 係題
 □ パンドエイ等(手袋使用ー手飛れ・傷・ハンドイなど)

 ③ つめは短く、指輪・時計は着用していない
 □ 成長い
 □ 時計
 □ 時計

 ② エブロン(ユニアオーム)は清潔である
 □ ガフレ(ユニアオーム)の汚れ
 □ ボフレ(ユニアオーム)未着用
 □ 休憩中

 ⑤ 帽子をきちんと着用している
 □ 備子未着用
 □ 前髪が出ている
 □ 休憩中

 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/⊕1点】
 確認項目 12.00 点 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 □ 専用シンクなし □ 使用できない状態 □ がリストラップ 内部汚れ(内部・カゴからゴミ溢れ) 日線に汚れ ② 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 □ 分パトララフ 内部パライに □ 食品を床に直置き □ 食品の常温保管 □ 調理台(汚れなど) □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等) □ 壁(ホコリ・食材カス付着) □ 床(水はけ不良・汚れ) □ ゲリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)
□ 床面から50cm未満
□ 床面から50cm未満 ⑦ 排気フート 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 ※保管場所(食器棚)も評価対象 ※保管場所(食器棚)も評価対象 □ シンク内の清掃不良 □ 洗浄機内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置□ 洗浄ラックの清掃不良 ⑩ シンク内は清潔である □ 洗浄ラックの床直置き ① 洗浄機・洗浄ラックは清潔である ② 清掃用具は衛生的に管理している □ 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く) □ 清掃用具の汚れ □ 清掃用具の破損

 5. 探取食材保管および取扱状況【項目小計/@2点】
 (第2.00 点

 確認項目
 ウンボース (本)

 ① 食材名①
 ナムル

 ② 輸品日管管理している
 (3 調理日時を管理している

 ④ 保存状況
 (2 軟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)

 ② 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 改善コメント ① 拭取り名称① まな板 □ サビ □ 破損 □ 水分あり ほ用 □ 汚れあり(まな板立て・保管場所) [② 外観 ③ 保管状態 □ まな板立て未使用 <u>□ 水分あり</u> □ 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 手指 口 手荒れ 口 爪長い 口傷 □ 絆創膏 を / 70% と
3 用途
5 洗浄(清掃)方法
6 洗浄(清掃)頻度
7 段箇の実施
8) 段蘭頻度
1) せの他の調理器具(ステンレスキット、ギゥル、ザル等) □ 破損 ■
□ 床面から50cm未満 □ サビ □ 汚れ□ 汚れあり ■ 水分あり 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			\neg
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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	■ 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	取っ手汚れ	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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	□ 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ ドア外部に破損	□ 開放状態	□ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑧ 冷凍ストッカー内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ パッキンに破損	□ パッキン汚れ	□ 冷凍ストゥカー無し(未使用)		
⑨ 冷凍ストッカ−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−無し(未使用)		

『リーテイルブランディング 株式会社』

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		

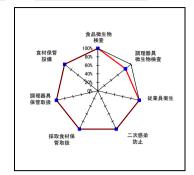
し過ま	評価」				
1月	2月	3月	4月	5月	6月
-	98	-	-	-	95
7月	8月	9月	10月	11月	12月
_			_	_	_

【 総合評価 】

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

生物検査及び2 類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。



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 高麗冷麺のスープ	2	陰性	陰性	陰性

。 如果是女体小头给本 「每日小头 /ac a 1

4. 阴型奋头节似工物快工	【項目小町/90点】						
調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色プドウ球菌			
 まな板 	2	0	0	0			
② 手指	2	15	0	0			

文生物検査 2. 調理器具等微生物材	生物绘态	判定基準値	1		٢	調理器具等後	6生物於
			,				

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/刺し身	1 × 10 ⁵	3×10 ²	7.氷菓	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

(単位 個/10cm²) 最具等微生物検査_. 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	黄色プドウ球菌				
1 作業中	100	10	0				
2 洗浄後	10	0	0				

20.00 点

5.00 3. 従業員の衛生管理(個人衛生) 【項目小計/@1点】 確認項目 確認項目 () 射楽時の従業員自主衛生点検を記録している (2) 手荒れ・傷・化順巣はない (3) つめは短く、指輪・特計は第用していない (4) エブロン(ニフォーム)は清潔である (5) 帽子をきちんと第用している □ 記録表なし □ 記録表不明 口 全て未記入 □ n'가'I-11'等(手袋使用←手荒れ・傷・n'가'I-11'など) □ 手荒れ □ 傷 □ 爪長い □ 指輪 □ エプEン(ユニフォーム)の汚れ □ 手荒れ □ 爪長い □ 化膿創 □ 時計 □ エプロン(ユニフォーム)未着用 口 帽子未着用 □ 前髪が出ている □ 休憩中

 二次汚染の防止(環境衛生) 【項目小計/⊕1点】
 確認項目 12.00 点 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 □ 専用シンクなし □ 使用できない状態 □ がリストラップ 内部汚れ(内部・カゴからゴミ溢れ) 日線に汚れ ② 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 □ 分が下がりですがある。 □ 食品を床に直置き □ 食品の常温保管 □ 調理台(汚れなど) □ 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等) | 誘幅 1/74/04/5 | ア邦(ネロ)・汚れ/通風孔・蛍光灯) | ア邦(ネロ)・汚れ/通風孔・蛍光灯) | フ・ド内部・外部に汚れ(油・木ロ)・洗浄機上含む) | よりあり | 食材があり | 食材があり | なりあり □ 壁(ホコリ・食材カス付着)
□ ゲリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)
□ 床面から50cm未満
□ 床面から50cm未満 □ 床(水はけ不良・汚れ) ⑦ 排気フート 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 ※保管場所(食器棚)も評価対象
※保管場所(食器棚)も評価対象 □ シンク内の清掃不良 □ 洗浄機内の清掃不良 □ シンク内にスポンジ・タワシの放置□ 洗浄ラックの清掃不良 ⑩ シンク内は清潔である □ 洗浄ラックの床直置き ① 洗浄機・洗浄ラックは清潔である ② 清掃用具は衛生的に管理している □ 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く) □ 清掃用具の汚れ □ 清掃用具の破損

5. 採取食材保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 12.00 改善コメント 食材名①
 納品日を管理している みダレ ③ 調理日時を管理している ③ 調理日時を管理している ② 納品日を管理している ③ 調理日時を管理している 高麗冷麺のスープ

6. 調理器具保管および取扱状況 【項目小計/@2点】 12.00 改善コメント ① 拭取り名称① まな板 □ サビ □ 破損 □ 水分あり

『用 □ 汚れあり(まな板立て・保管場所) □ 水分あり ② 外観 ③ 保管状態 □ まな板立て未使用 □ 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 口傷 □ 絆創膏 を / 70% と
3 用途
5 洗浄(清掃)方法
6 洗浄(清掃)頻度
7 段箇の実施
8) 段蘭頻度
1) せの他の調理器具(ステンレスキット、ギゥル、ザル等) □ サビ □ 破損 □ 7 □ 水分あり □ 床面から50cm未満 □ 汚れ□ 汚れあり □ 水分あり ③ 保管状態

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	□ ドア外部に汚れ	□ 取っ手汚れ	□ 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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 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 冷凍庫外部の状態	□ ドア外部に汚れ	□ 取っ手汚れ	□ 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	□ バッキンに汚れ破損あり	□ 冷気吹出し口の汚れ	口 上部側面床部に	汚れ		
⑥ 冷凍庫食材の状態	□ 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	□ ドア外部に汚れ	□ 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−内部の状態	□ ドア接触面・スライドドア溝汚れ	□ バッキンに破損	□ バッキン汚れ	■ 冷凍ストッカ−無し(未使用)		
⑨ 冷凍ストッカ−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−無し(未使用)		