

株式会社シニアライフクリエイト 御中



## 衛生管理総合評価報告書

実施施設	宅配クック123 村上かんきち堂店	検査機関	株エムビックらいふ 環境分析センター
点検日	2019年10月24日	点検責任者	山本 康文
報告日	2019年11月3日	実施担当者	田谷 誠

株式会社エムビックらいふ  
環境分析センター

〒183-0035 東京都府中市四谷5-2726-5

Tel.042-330-8830 Fax.042-330-8831





衛生管理総合評価報告  
報告日：2019年11月3日

Report 1

総合評価

店舗名	宅配クック123 村上かんきち堂店	責任者	山本 康文
点検日	2019年10月24日	検査員	田谷 誠

	必須項目 (1~3)	通常点検項目 (4~16)	拭き取り検査	点検結果	総合評価チャート
前回評価 100点満点	○	95	良好	合格	
今回評価 100点満点	○	89	要注意	合格	

衛生点検での糹シニアライフクリエイト合格基準

1. 必須項目がすべて○
2. 通常項目において総合点数が81点以上
3. 拭き取り項目において、一般生菌数が10,000以下、かつ大腸菌群・黄色ブドウ球菌のいずれも陰性の場合

総合所見

**重要注意所見**

1. 健康チェック表に未記載があります(爪が長い従業員の記録無し)。爪が長いと微生物量が多くなり、手指の微生物除去が不十分な場合、弁当を介した食中毒につながる恐れがありますので、店舗責任者は必ず作業開始前に当日従事者の健康状態や爪の長さ等を確認の上、記録を取ってください
2. 爪が長い従業員がいます。爪が長いと、微生物量が多くなり、手指の汚染が除去しにくくなりますので、爪は短め(1mm程度)に切りそろえてください
3. トイレの換気扇にホコリがあります。髪や衣服にホコリが付着し、作業室内に持ち込まれることがありますので、定期的な清掃に加え、ホコリが目立つ場合はその都度清掃をしてください
4. 手指から一般生菌が検出されています。今一度、手洗い方法及び手洗い場の清掃・消毒方法を見直し、教育を実施してください

1 必須項目 \*○か×で判定し、1項目でも×があれば不合格となります。

NO.	大項目	判定	チェックポイント	前回指摘	改善
1	調理開始時刻の逸脱がない	○	昼食は 4:00(ごはんは3:00)以降、夕食は 10:00(ごはんは9:00)以降に調理開始している		
2	直近の検便検査実施者数と従業員数とが一致している	○	直近の検査2回分が6か月以内に行われており、検便検査の人数と店舗従業員数が一致している。新規採用者は必ず初回入店日までに検便検査結果陰性が確認されている。 また、糹エムビックらいふ以外で検便検査を実施している場合、検査当日に検便検査結果を確認できる		
3	検食の確認	○	2週間分、全品目が別々に適切な状態で保管されている		
判定		○			

## 2 通常点検項目

\*重要度に合わせて配点しております。

NO.	大項目	判定	配点	得点	チェックポイント	前回指摘	改善	
4	入室前管理	健康チェック	×	5	0	健康チェック表は全従業者分ボールペンで適切に記録されている		
			×	5	0	爪が長い、手指に傷がある、手荒れがある、指輪が外れない作業者は通常作業は手袋着用、盛り付け時は二重手袋で対応している		
5	身だしなみの管理	着用状態	○	3	3	作業室内の全調理作業で全従業者が清潔な白衣・ネットキャップ・マスクを適切に着用し、入室している		
			○	1	1	外履き・内履きを分けているか、また、厨房シューズは指定のもの又はそれに準ずるものを適切に着用しているか		
6	入室時の管理	鏡/粘着ローラー	○	1	1	更衣スペースに胸から上が映る鏡が設置されており、鏡の前で入室前に粘着ローラーをかけ、毛髪混入防止に取り組んでいる		
		手洗い	○	5	5	作業室入室時の手洗い場は手洗い専用で、手洗いに必要な備品が揃っている(洗剤・手洗い用アルコール・ペーパータオル・爪ブラシ・手順書)		
			○	1	1	手洗い場及び備品類に汚れがない、ブラシ部が何かに接触していない		
	私物の取扱	○	3	3	私物の持込みがある場合、決められた場所に区分けされて保管をされている			
7	原材料・資材の保管・管理		○	5	5	賞味期限切れの食材がない		
			○	1	1	冷凍・冷蔵食材は調理直前までそれぞれの温度帯で保管、常温保存の食材は密閉容器に包装され、床面直置きが無い		
			○	1	1	包材はビニールまたは密閉容器に保管され、床面直置きが無い		
8	温度管理	作業室	○	1	1	日常衛生点検表に、作業室内の温度が適切に記録されている		
		冷凍/冷蔵庫	○	5	5	冷凍/冷蔵庫の温度は基準内で、日常衛生点検表に適切に記録されている(冷凍庫-18℃以下、冷蔵庫10℃以下)		
9	調理作業	加熱不要食材	○	1	1	加熱不要な食材は決められた手順通りに解凍されている		
		加熱食材	○	5	5	フライ食材は中心温度を測定し、適切に記録されている		
			○	1	1	中心温度計、AVチェッカー等の測定機器は衛生的に適切に管理されている		
10	盛り付け作業	手袋の管理	○	5	5	盛り付け作業時、両手に手袋をしている(手盛りの場合は2重手袋)		
			○	3	3	装着時、手と手袋にアルコール噴霧をしている		
			○	1	1	手袋は作業が変わった際、交換しており、外した手袋の再利用もない		
		手洗い	○	1	1	盛付作業直前及び作業が変わる際に手洗いがされている		
	調理器具の管理	○	3	3	調理用アルコールを用意しており、調理器具使用時や食材が変わるとき等適切に使用している			
11	検食の確認	○	5	5	全ての食材が50g以上保管されている	レ	○	
12	調理器具類の管理		○	3	3	調理器具類・刃物類に破損・欠損がない		
			○	1	1	調理器具は低位置・裸保管されておらず、密封容器又は扉付き保管庫に適切に保管されている		
			○	1	1	カウンタークロスは使い分けがされており、適切に使用、保管されている		
13	作業室の3S	整理	○	5	5	衛生マニュアルに定める持込み禁止物及び異物混入時に重篤な危害をもたらす可能性のあるもの(ガラス・金属など)が作業室に持ち込まれていない		
			○	1	1	異物混入に繋がるものが作業室に持ち込まれていない(破損したプラスチック類/木製品/ダンボール/発泡スチロール/新聞紙等)		
	整頓	○	1	1	衛生区、汚染区の区分けがはっきりとしており、汚染物(清掃用具/綿製品等)の持ち込みがない			
	清掃		○	1	1	天井・照明器具に破損、汚れ、ホコリ、カビなどが無い		
			○	1	1	床面に破損、汚れ、ホコリ、カビなどが無い		
			○	1	1	壁面・窓部に破損、汚れ、ホコリ、カビなどが無い		
			○	1	1	空調設備に汚れ、結露などが無い		
			○	1	1	フライヤー、炊飯器、電子レンジ、ガス台等の調理機器や周辺に汚れがない		
			○	1	1	作業台やその周辺に汚れがない		
			○	1	1	換気扇、レンジフードなどに汚れ、ホコリがない		
			○	1	1	冷蔵庫、冷凍庫内及び外装、付帯するフィルター類に汚れがない		
	○	1	1	ゴミ箱に汚れがない				
	○	1	1	調理器具類や、器具・容器などを保管する容器・保管場所に汚れがない				

## 2 通常点検項目

\*重要度に合わせて配点しております。

NO.	大項目		判定	配点	得点	チェックポイント	前回指摘	改善
14	マニュアル・帳票類の管理		○	1	1	最新の衛生マニュアルがいつでも見られる状況となっている(紙保管の場合はページ脱落ないか)		
			○	3	3	日常衛生点検表は適切に記録されている		
			○	1	1	月次設備・清掃管理記録表は適切に記録されている		
			○	1	1	清掃計画表が作成されており、実施している		
			○	1	1	(自店で仕入れている場合のみ)取扱い米の取引記録を作成・保管しているか		
15	配達	衛生管理	○	3	3	宅配車両ごとに温度計が設置され、温度記録(配達時温度記録表)が適切に記録されている		
			○	1	1	配達車及び配達ボックスに汚れなどが無い		
16	トイレ		○	1	1	トイレ入室時には白衣を脱ぎ、履物を分けている		
			○	3	3	手洗いに必要な備品が揃っている(洗剤・手洗い用アルコール・ペーパータオル・手順書)		
			×	1	0	トイレやトイレ後に使用する手洗い場は清潔に保たれている		
合計得点				100	89			

## 3 拭き取り検査

\*拭き取り検査のみ不合格の場合、再検査の対象としません。

	検体名	一般細菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1	回収容器	1,000以下	陰性	陰性
2	作業台	1,000以下	陰性	陰性
3	手指(セガ様)	2,600	陰性	陰性
拭き取り検査		要注意		

## 菌検出時の考えられる原因と対策


考えられる原因	流水と石鹸による手洗いで手洗い時間及び手指の擦り方が不足していると考えられます
対策	こすり洗いを習慣化するよう指導をお願いします。また、消毒用アルコールは、ペーパータオルを用いて手指を十分乾かしてから、約30秒程度で乾く量を手指表面に満遍なく塗り広げてください

## 判定結果と今後の対応

\*拭き取り検査の結果から、危険度に応じた対応内容となっております。

判定	一般細菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	判定基準と対応内容
良好	1,000以下	陰性	陰性	上記検体の全てにおいて、左記を満たした場合は合格
要注意	10,000以下	陰性	陰性	上記検体の全てにおいて、大腸菌群、及び黄色ブドウ球菌は陰性であるが、いずれかの検体で一般細菌数が1,001個以上10,000個以下の場合、訪問時指導
嚴重注意	10,001以上	陽性	陽性	いずれかの検体で、左記にひとつ(一箇所)でも該当した場合、速やかに対処法指導をし、訪問時ふき取り再検査の推奨


## 今回の指摘事項

健康チェック表	入室前管理	トイレの換気扇
		
指摘:健康チェック表に未記載があります(爪が長い従業員の記録無し)	指摘:爪が長い従業員がいます	指摘:トイレの換気扇にホコリがあります
リスク:爪が長いと微生物量が多くなり、手指の微生物除去が不十分な場合、弁当を介した食中毒につながる恐れがあります	リスク:爪が長いと、微生物量が多くなり、手指の汚染が除去しにくくなります	リスク:髪や衣服にホコリが付着し、作業室内に持ち込まれることがあります
改善:店舗責任者は必ず作業開始前に当日従事的全従業員の健康状態や爪の長さ等を確認の上、記録を取ってください	改善:爪は短め(1mm程度)に切りそろえてください	改善:定期的な清掃に加え、ホコリが目立つ場合はその都度清掃をしてください

## 前回の指摘箇所

検食		
		
指摘:検食の保存量が不足です(5月22日昼食分:人参煮)		
リスク:食中毒等の嫌疑がかけられた場合、正確な分析ができないため原因の特定が困難となり、対策を明確に出来なくなります		
改善:店舗責任者は全従業員へ保存量不足の問題点を周知させ、全ての食材が個別に50g以上あることを確認して冷凍保管してください		

## 前回指摘箇所の改善結果

検食		
		
良好です		
全ての食材が個別に50g以上、冷凍保管されています		

## 改善課題チェック表

※報告書受領後、①必須項目及び②通常点検項目の3点・5点は指摘後即日、1点は指摘後1ヵ月として改善完了予定日を設定し店長が改善チェックを行うこと

店舗名		宅配クック123 村上かんきち堂店				
指摘項目	指摘事項	リスク	改善対策	担当	改善完了予定日	改善チェック <input checked="" type="checkbox"/>
通-4	健康チェック表に未記載があります (爪が長い従業員の記録無し)	爪が長いと微生物量が多くなり、手指の微生物除去が不十分な場合、弁当を介した食中毒につながる恐れがあります	店舗責任者は必ず作業開始前に当日従事的全従業員の健康状態や爪の長さ等を確認の上、記録を取ってください	店長	年 月 日	<input type="checkbox"/>
通-4	爪が長い従業員がいます	爪が長いと、微生物量が多くなり、手指の汚染が除去しにくくなります	爪は短め(1mm程度)に切りそろえてください	店長	年 月 日	<input type="checkbox"/>
通-16	トイレの換気扇にホコリがあります	髪や衣服にホコリが付着し、作業室内に持ち込まれることがあります	定期的な清掃に加え、ホコリが目立つ場合はその都度清掃をしてください	店長	年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
					年 月 日	<input type="checkbox"/>
拭取り検査菌検出箇所						
考えられる要因						
対策						

指摘項目：必＝必須項目 通＝通常項目 指導＝点数・評価には関わらないが実施すべき改善推奨内容  
 -数字＝必須・通常各項目内での番号(例：必-3＝「検食の確認」に該当)