

株式会社コーフク 御中

衛生チェック報告書

2024年12月実施分
店舗数(10店舗)

2025年1月9日



<総評>

評価は「**A**」です。

良好な状態ですので、このレベルを維持してください。

1・チェック項目の集計	総合評価は前回と比較してほぼ変化はありませんでした。項目別では、E.菌検査の適合率が大きく向上しています。
2・改善のご提案	次の3項目について、早急に改善をお願いします。 <ul style="list-style-type: none"> ・冷蔵庫・冷凍庫のパッキンに汚れ・カビ等の付着や劣化がない ・開封原材料・仕込み品に仕込み日、開封日が記入されている ・食品が入った容器や保管場所に汚れがなく、清潔に管理されている
3・菌検査結果	一般生菌数が検出されている店舗があります。 また、食品については、多数の大腸菌群数・一般生菌数が検出されている店舗があります。 改善のポイントについては各店舗報告書をご参照ください。

以降に詳細をご報告します。

1・チェック項目の集計

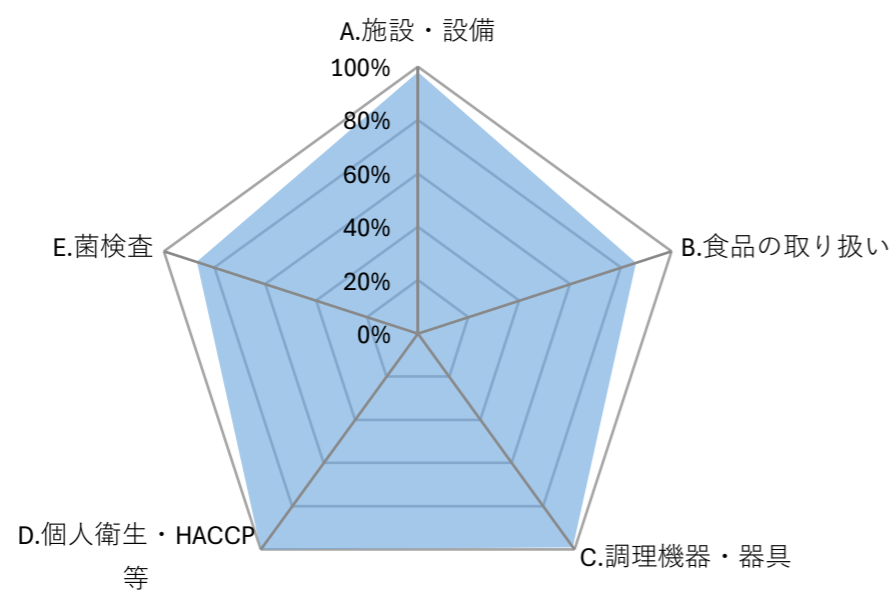
総合評価 (適合率、評価)	総合適合率	
	前回	今回
A.施設・設備	98%	95%
B.食品の取り扱い	86%	88%
C.調理機器・器具	99%	97%
D.個人衛生・HACCP等	100%	100%
E.菌検査	87%	96%
全項目総合適合率※	94%	95%
評価	A	A

<評価基準>

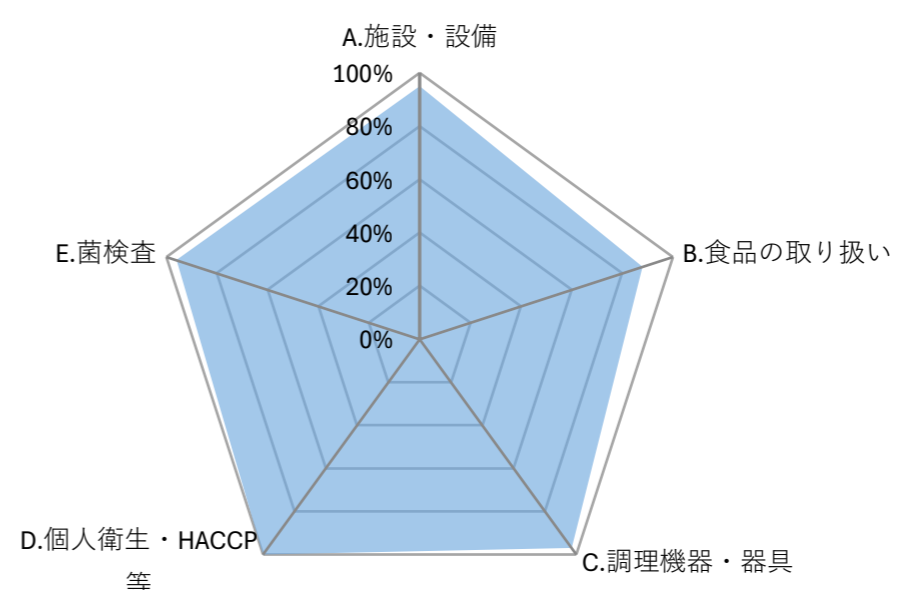
A:100~90%	良好:衛生状態は良好です。 今回指摘した箇所の改善と、現状維持に努めてください。
B:89~80%	普通:衛生状態は比較的良好です。 しかし、一部不十分な点もありますので、その点の改善に注力してください。
C:79~70%	注意:改善すべき箇所がいくつかあります。 適合率の低いものから改善に取り組んでください。
D:69~60%	要改善:日常的に各箇所の改善を意識し、取り組んでください。
E:60%未満	根本的な改善必要:衛生状態に問題が多い。 マニュアルの徹底、従業員の衛生意識の改善からやり直してください。

※全項目総合適合率:全店舗の○×-を点数化した適合率

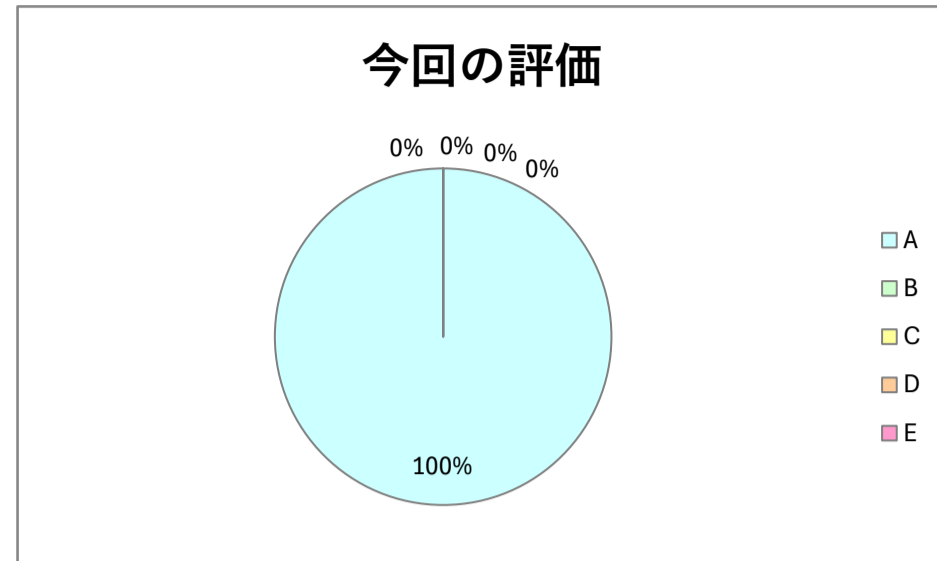
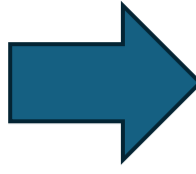
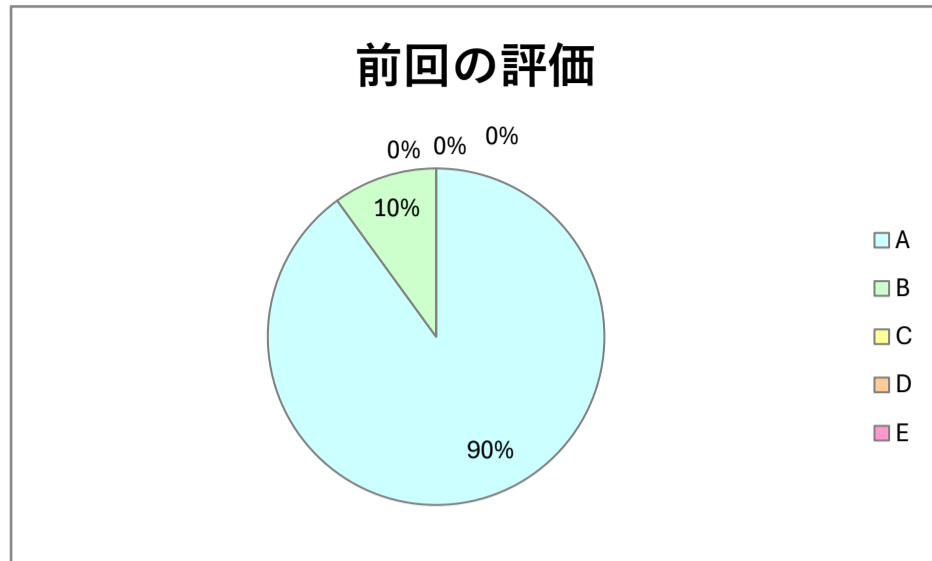
前回



今回



1・1・各店舗の適合率推移



順位	店舗名	前回		今回		推移傾向
		総合適合率	評価	総合適合率	評価	
1	セントラルキッチン	94%	A	99%	A	↑
2	熊谷新風	97%	A	98%	A	↗
3	高麗房	97%	A	97%	A	→
4	セナラ熊谷店	96%	A	96%	A	→
4	セナラ鷺宮店	97%	A	96%	A	↘
6	セナラ川口芝店	90%	A	95%	A	↑
7	セナラ深谷店	92%	A	94%	A	↗
8	ケセラ・セナラ	96%	A	93%	A	↘
8	セナラ川口樹モールプラザ店	88%	B	93%	A	↑
10	セナラ大宮店	94%	A	92%	A	↘


1・2・各チェック項目の適合率

適合率下位3位の項目

分類	チェック項目	前回	今回	セントラルキッチン	熊谷新風	高麗房	セナラ熊谷店	セナラ鷺宮店	セナラ川口芝店	セナラ深谷店	ケセラ・セナラ	セナラ川口樹モールプラザ店	セナラ大宮店
A.施設・設備													
施設	天井・壁	数日経過した汚れ、破損、食物残渣がない(天井・壁)	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	床	床に数日経過した汚れ、食物残渣、水溜り、水漏れがない(フライヤー下・冷蔵庫下)	90%	70%	○	×	○	○	○	×	○	×	○
	ダクトフード	ダクトフードに数日経過した汚れ、食物残渣がない	80%	80%	○	○	○	○	○	×	×	○	○
	排水溝・グリストラップ	排水溝・グリストラップに数日経過した汚れ、食物残渣がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
防虫防鼠	防虫防鼠①	虫の死骸や生息が確認されない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	防虫防鼠②	外扉は必要時以外に開放していない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
手洗い設備	マニュアル・シンク	専用の手洗い場にマニュアルがあり、シンクに汚れや障害となるものがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	石けん液	石けん液が十分量出て、いつでも使える状態である	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	爪ブラシ	爪ブラシが設置されている、保管場所に汚れない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	アルコール	手洗い設備に専用のアルコール製剤が備え付けてある	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	共同タオル	共同タオルの使用がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ペーパータオル	ペーパータオルが設置・補充されており、ホルダーを使用している	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	洗剤	整理整頓	薬剤の保管場所が整理整頓されており、薬剤を食材と別の棚に保管している	90%	70%	○	○	○	○	×	○	×	○
安全管理		安全データシート(SDS)、保護具、化学物質管理者等の設置などの管理体制が機能している	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
容器①		洗剤の小分け容器に名称記入、ラベル表示がある	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
容器②		洗剤の小分け容器に破損、汚れ(ベタツキ)がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
清掃用具	清掃・洗浄用具①	清掃・洗浄用具を乾燥できる状態で清潔に保管している(ホウキ・モップ・スポンジなど)	100%	90%	○	○	○	×	○	○	○	○	○
	清掃・洗浄用具②	清掃・洗浄用具に汚れの付着や劣化がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	清掃・洗浄用具③	ゴミ箱に数日経過した汚れ・破損がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
トイレ	エアータオル	トイレのエアータオル内部に汚れ・水溜りがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
	ペーパータオル	トイレにペーパータオルが設置されており、いつでも使える状態である	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
	石けん液	トイレに石けん液が設置されており、いつでも使える状態である	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
	履物	トイレに専用の履物が用意されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
	清掃	トイレに蓄積した汚れ、悪臭の発生がない(便器・ドアノブ・吸気口・レバー等)	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
	記録	トイレに清掃記録表があり、漏れなく記入されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	-	-	○
B.食品の取扱い													
作業場	食品①	食品(容器・包材)を床に直置き・低位置保管していない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品②	食品が入った容器や保管場所に汚れがなく、清潔に管理されている	60%	70%	○	○	×	○	×	○	○	×	○
	食品③	要冷蔵品・要冷凍品の常温放置はない	80%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食品④	開封原材料・仕込み品に仕込み日、開封日が記入されている	70%	60%	○	○	○	○	○	×	×	×	×
	食品⑤	期限切れ食品が確認されない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	不要物	不要な書類・掲示物、小物がない(ホッチキス・シャーペン等も)	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	環境	段ボールや新聞紙、発泡スチロールの保管や再利用がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫①	冷蔵庫・冷凍庫内の保管食品を適切にカバーしている	80%	70%	○	○	○	×	○	○	○	×	×
	冷蔵庫・冷凍庫②	冷蔵庫・冷凍庫の扉・取っ手に汚れ・ベタツキ・破損がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	冷蔵庫・冷凍庫③	冷蔵庫・冷凍庫のパッキンに汚れ・カビ等の付着や劣化がない	60%	50%	○	○	×	○	×	×	×	○	○
	冷蔵庫・冷凍庫④	冷蔵庫・冷凍庫の内部(底部・棚・壁・ファン・レール部等)が清掃され、劣化がない	60%	80%	○	○	○	×	○	○	○	×	○
	記録	冷蔵庫・冷凍庫の温度記録があり、漏れなく記入されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
製氷機	製氷機①	製氷機内部に目視での汚れ・食物残渣・カビ等がみられない	90%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	製氷機②	製氷機の取っ手・扉に汚れ等の付着がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	製氷機③	製氷機のパッキンに汚れ・カビ等の付着や劣化がない	90%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	製氷機④	アイススcoopはスcoopホルダーに保管され清潔に管理されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
C.調理機器・器具													
ダスター	使用	ダスターに用途区分があり、区分け内容が周知されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	洗浄	ダスターに汚れ・破れがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
まな板	用途区分	まな板に用途区分があり、区分け内容が周知されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	洗浄	まな板にべたつき・黒ずみ・黄ばみ・深いキズがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	保管	まな板の保管場所は清潔で、濡れた状態で重ね置きしていない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
包丁	用途区分	包丁に用途区分があり、区分け内容が周知されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	洗浄	包丁に汚れの付着やサビ・カケがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	保管	包丁の保管場所が清潔である	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
調理器具	調理器具①	調理器具に目詰まり・汚れの付着がなく、劣化や破損がない	90%	80%	×	○	○	○	○	○	○	○	×
	調理器具②	調理器具を汚れない清潔な場所に適切に保管している	100%	90%	○	○	○	○	○	○	○	○	×
	調理器具③	調理器具を床に直置き・低位置保管していない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
調理機器	加熱調理機	加熱調理機器(ガス・電気等)に数日経過した汚れ、破損がない	100%	90%	○	○	○	○	×	○	○	○	○
フライヤー	フライヤー	フライヤーに数日経過した汚れ・食物残渣がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	洗浄	食器や包装容器に汚れの付着や破損がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	保管	食器や包装容器の保管場所に汚れがなく清潔に管理されている	90%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
ドリンクサーバー	ドリンクサーバー	ドリンクサーバーの外観、ノズル周辺に汚れがない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	作業台	作業台に食品残渣や汚れ、ゴミなど不要物がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
シンク	シンク	シンクに数日経過した汚れ、食物残渣がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	食洗機	食洗機の内部・洗浄ラックは清潔で、悪臭やカビ、スライムの発生やスケールの付着がみられない	100%	90%	○	○	○	○	○	○	○	×	○
D.個人衛生・HACCP等													
従業員	記録	個人衛生管理表が準備され、始業時に漏れなく記入されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	衛生手袋	手に傷がある人は調理していない、もしくは衛生手袋を正しく使用している	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	アクセサリ	アクセサリ(腕時計、指輪、ピアス等)を着用していない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	私物管理	厨房内への私物の持ち込みがみられない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	モラル	厨房内で喫煙、喫食がない	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	服装	社内規定(爪・髪・服装・靴など)が正しく守られている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	手洗い	正しい手洗いができている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
HACCP	計画書	衛生管理計画書がいつでも確認できるように保管されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	実施記録	実施記録が保管され、漏れなく記入されている	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	CCP	CCPを理解している	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	従業員教育	教育訓練計画書を保管し定期的に従業員教育を実施している	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	○
営業許可	掲示・更新	営業許可・食品衛生責任者の掲示がある	100%	100%	○	○	○	○	○	○	○	○	

2・改善のご提案

集計において適合率の低かった項目で、早急に改善すべき3項目を挙げています。

高麗房		セナラ鷺宮店
項目	冷蔵庫・冷凍庫	冷蔵庫・冷凍庫③
チェック項目	冷蔵庫・冷凍庫のパッキンに汚れ・カビ等の付着や劣化がない	
		
特記事項	<p>二次汚染につながる恐れがあります。パッキンは週に1回以上、中性洗剤等で擦り洗いを実施し、それでも汚れが落ちなければ漂白剤希釈液を染み込ませた清潔なダスターを30分程度貼付後、水拭きを行ってください。</p>	

セナラ深谷店		ケセラ・セナラ
項目	作業場	食品④
チェック項目	開封原材料・仕込み品に仕込み日、開封日が記入されている	
		
特記事項	<p>仕込み品に日付管理がされていないことにより、いつ仕込んだものなのか従業員間で共有が出来ず、期限切れ食材を提供する恐れがあります。開封後の食材も同様です。誰が見ても開封日・期限がわかるよう日付管理を徹底してください。</p>	

高麗房		セナラ鷺宮店
項目	作業場	食品②
チェック項目	食品が入った容器や保管場所に汚れがなく、清潔に管理されている	
		
特記事項	<p>食品への二次汚染や異物混入の恐れがあります。食品保管容器・場所は定期的に洗浄や清掃を行い、汚染物からの二次汚染がない場所に保管してください。食品に使用するトングやスプーンは持ち手と食品の接触がないよう、必要時以外は容器の中に入れてください。</p>	

3・菌検査結果

改善のポイントについては、各店舗報告書をご参照ください。

<拭き取り検査>

検体	平均得点	コメント
検体1	5.0	清潔に管理されています。
検体2	5.0	一般生菌数が検出されている店舗があります。

<食品検査>

検体	平均得点	コメント
検体1	5.0	清潔に管理されています。
検体2	4.3	多数の大腸菌群数・一般生菌数が検出されている店舗があります。

【参考】:衛生指標菌について

検査項目	項目説明	拭き取り検査結果	食品検査結果
一般生菌数	食品の衛生的品質を評価する衛生指標菌、または環境衛生管理上の汚染指標菌とされる。	基準値を逸脱した場合、調理器具や手指の洗浄・殺菌不足が原因と判断される。	基準値を逸脱した場合、製造環境の細菌汚染、製造過程での不衛生な取扱い、加熱不足、保管時の温度管理のいずれかに問題があったと推察される。
大腸菌群	自然界に広く分布し、安全性の指標として、環境衛生管理上の汚染指標菌または食品の品質を評価する衛生指標菌とされる。	検出された場合、調理器具や手指の洗浄・殺菌不足および保管中等に二次汚染を受けていると判断される。	検出された場合、食肉等原材料からの汚染を受けた可能性がある。不衛生な取扱いや加熱不足、保存状態の不良、二次汚染を受けていることが推察される。
黄色ブドウ球菌	自然界に広く分布し、人の皮膚、のど、耳や鼻の中にも常在する。食品の保存中に増殖し、産生されたエンテロトキシンを摂取することにより毒素型食中毒が起こる食中毒菌である。エンテロトキシンは100℃、30分間の加熱でも破壊されず、食品中で産生すると、その後十分な加熱調理をして黄色ブドウ球菌が死滅しても食中毒が起こる可能性がある。	手指から検出された場合、手洗い不足、または手指に傷や荒れがあったものと判断される。器具、その他の環境から検出された場合、汚染されている手指からの直接および間接的な汚染があったと判断される。	検出された場合、手荒れ・傷対策が出来ておらず、手指または使用器具からの二次汚染を受けたと推察される。検出された場合、早急な対応が必要。
大腸菌	自然環境に排出された場合比較的短時間で死滅する傾向があることから直接または間接的に比較的新しい糞便汚染があったことを意味し、大腸菌群の場合よりもいっそう不潔な取扱いを受けたことが推測される。		検出された場合、不潔な取扱いを受けたと推測され、比較的新しい糞便汚染があったと判断される。

<拭き取り検査(詳細)>

【配点】

器具：一般生菌数100未満5点、300未満3点、1,000未満1点、1,000以上0点

設備・その他：一般生菌数1,000未満5点、3,000未満3点、10,000未満1点、10,000以上0点

但し、大腸菌群・黄色ブドウ球菌が検出されたら0点

店舗名	検体1				
	検体名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	得点
セントラルキッチン	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
熊谷新風	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
高麗房	まな板 ユツケ	<10	陰性	陰性	5
セナラ熊谷店	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
セナラ鷺宮店	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
セナラ川口芝店	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
セナラ深谷店	まな板 肉	<10	陰性	陰性	5
ケセラ・セナラ	まな板 海鮮	<10	陰性	陰性	5
セナラ川口樹モールプラザ店	まな板 野菜	<10	陰性	陰性	5
セナラ大宮店	まな板 肉	<10	陰性	陰性	5

【配点】

器具：一般生菌数100未満5点、300未満3点、1,000未満1点、1,000以上0点

設備・その他：一般生菌数1,000未満5点、3,000未満3点、10,000未満1点、10,000以上0点

但し、大腸菌群・黄色ブドウ球菌が検出されたら0点

店舗名	検体2				
	検体名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	得点
セントラルキッチン	手指 ズイ様	<10	陰性	陰性	5
熊谷新風	手指 たしま様	<10	陰性	陰性	5
高麗房	手指 れん様	4.0 × 10 ²	陰性	陰性	5
セナラ熊谷店	手指 うえの様	<10	陰性	陰性	5
セナラ鷺宮店	手指 小倉様	<10	陰性	陰性	5
セナラ川口芝店	手指 金様	<10	陰性	陰性	5
セナラ深谷店	手指 わかたひ様	<10	陰性	陰性	5
ケセラ・セナラ	手指 とみた様	<10	陰性	陰性	5
セナラ川口樹モールプラザ店	手指 ハシモト様	<10	陰性	陰性	5
セナラ大宮店	手指 たけまさ様	4.0 × 10 ²	陰性	陰性	5

<食品検査(詳細)>

【配点】

【大腸菌群が陰性の場合】一般生菌数1,000未満5点、10,000未満3点、100,000未満1点、100,000以上0点

【大腸菌群が100未満の場合】一般生菌数1,000未満3点、10,000未満1点、10,000以上0点

但し、大腸菌群100以上、黄色ブドウ球菌・大腸菌が検出されたら0点

店舗名	検体1					得点
	検体名	一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	大腸菌	
セントラルキッチン	刺身豚足	<300	陰性	陰性	-	5
熊谷新風	牛すじと韓国おでんの煮込み	<300	陰性	陰性	-	5
高麗房	牛タンそぼろ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ熊谷店	ユッケ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ鷲宮店	ユッケ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ川口芝店	牛タンそぼろ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ深谷店	ユッケ	<300	陰性	陰性	-	5
ケセラ・セナラ	牛タンそぼろ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ川口樹モールプラザ店	ユッケ	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ大宮店	ユッケ	4.7×10^2	陰性	陰性	-	5

【配点】

【大腸菌群が陰性の場合】一般生菌数1,000未満5点、10,000未満3点、100,000未満1点、100,000以上0点

【大腸菌群が100未満の場合】一般生菌数1,000未満3点、10,000未満1点、10,000以上0点

但し、大腸菌群100以上、黄色ブドウ球菌・大腸菌が検出されたら0点

店舗名	検体2					得点
	検体名	一般生菌数	大腸菌群数	黄色ブドウ球菌	大腸菌	
セントラルキッチン	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
熊谷新風	ナムル	8.9 × 10 ²	陰性	陰性	-	5
高麗房	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ熊谷店	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ鷲宮店	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ川口芝店	ナムル	4.5 × 10 ⁴	450	陰性	-	0
セナラ深谷店	ナムル	7.7 × 10 ²	陰性	陰性	-	5
ケセラ・セナラ	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ川口樹モールプラザ店	ナムル	<300	陰性	陰性	-	5
セナラ大宮店	ナムル	1.2 × 10 ³	陰性	陰性	-	3

参考)店舗別項目別の適合率

店名	前回							今回						
	施設・設備	食品の取り扱い	調理機器・器具	個人衛生・HACCP等	菌検査	総合適合率	評価	施設・設備	食品の取り扱い	調理機器・器具	個人衛生・HACCP等	菌検査	総合適合率	評価
	セントラルキッチン	97%	100%	95%	100%	75%	94%	A	100%	100%	95%	100%	100%	99%
熊谷新風	100%	87%	100%	100%	100%	97%	A	93%	100%	100%	100%	100%	98%	A
高麗房	100%	100%	95%	100%	90%	97%	A	100%	87%	100%	100%	100%	97%	A
セナラ熊谷店	100%	78%	100%	100%	100%	96%	A	97%	87%	100%	100%	100%	96%	A
セナラ鷺宮店	100%	96%	100%	100%	90%	97%	A	97%	87%	95%	100%	100%	96%	A
セナラ川口芝店	100%	96%	100%	100%	50%	90%	A	100%	96%	100%	100%	75%	95%	A
セナラ深谷店	93%	78%	100%	100%	90%	92%	A	87%	87%	100%	100%	100%	94%	A
ケセラ・セナラ	96%	87%	100%	100%	100%	96%	A	96%	74%	100%	100%	100%	93%	A
セナラ川口樹モールプラザ店	100%	65%	100%	100%	75%	88%	B	92%	83%	95%	100%	100%	93%	A
セナラ大宮店	97%	74%	100%	100%	100%	94%	A	97%	83%	90%	100%	90%	92%	A
平均*	98%	86%	99%	100%	87%	94%	A	95%	88%	97%	100%	96%	95%	A

前回より低下した項目

※各店舗の適合率を平均したものですので、「1. チェック項目の集計」の「総合適合率」と異なる場合がございます。