

衛生検査結果報告書

2009年1月30日

御中

ご依頼いただきました、貴社店舗施設内の厨房の衛生検査につきまして、
結果を以下の通りご報告申し上げます。

-記-

【検査概要】

1. 検査対象店舗：
2. 訪問日時： 2008年12月18日 15:45～16:17
3. 検査内容： 食品接触面その他の表面付着菌検査
目視による衛生管理度合いの確認
(目視検査結果、改善提案(写真付き))
4. 検査担当者： 嶋田

【目視検査の評価】 (目安)

得点：56点

C	食中毒が起きる可能性があります。(リスクは高い)	59～30
---	--------------------------	-------

<目視検査の評価基準>

A	概ね衛生管理が実施されています。(リスクは低い)	80以上
B	もう少し衛生管理に注意を払って下さい。(リスクはやや高い)	79～60
C	食中毒が起きる可能性があります。(リスクは高い)	59～30
D	非常に危険な状態で、緊急に改善が必要です。(リスクは非常に高い)	29以下