

検査結果報告書(例)

株式会社〇〇〇 様

株式会社



〒371-0831 群馬県高橋市三湘木町343-1

TEL 027-253-1515

FAX 027-252-9369

検査責任者 〇〇〇

担当者 〇〇〇

受付日: 〇〇年〇〇月〇〇日

報告日: 〇〇年〇〇月〇〇日

実施日: 〇〇年〇〇月〇〇日

施設名: 〇〇〇工場

No.	エリア	拭き取り箇所	拭き取り時の状況	一般生菌		大腸菌群		大腸菌(E.coli.)		黄色ブドウ球菌			
1	下処理室	調理台	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
2	下処理室	包丁の柄	使用后	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
3	調理室	シンク	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
4	調理室	従業員の手	手洗い後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
5	調理室	エプロン	使用前	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
6	調理室	壁	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
7	包装室	天井	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
8	包装室	水道のレバー	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
9	包装室	従業員の手	手洗い後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
10	包装室	冷蔵庫の取手	清掃後	0	〇	0	〇	0	〇	0	〇		
				〇の割合	100%	100%	100%	100%	100%				
				〇の割合	100%								

総合評価

A

使用前・清掃後等の評価基準

一般生菌	〇---	△---	×---
大腸菌群・E.coli・黄色ブドウ球菌	〇---	△---	×---
使用中・使用后等の評価基準			
一般生菌	〇---	△---	×---
大腸菌群・E.coli・黄色ブドウ球菌	〇---	△---	×---

評価基準

A	〇の割合90%以上	清潔
B	〇の割合85%以上	ごくわずかに汚染
C	〇の割合80%以上	軽度に汚染
D	〇の割合70%以上	中程度に汚染
E	〇の割合60%以上	重度に汚染

検査方法

一般生菌数

標準平板菌数測定法

大腸菌(E.coli)

XM-G培地法

大腸菌群数

XM-G培地法

黄色ブドウ球菌

卵黄加マンニト食塩培地平板法

コメント

清潔な衛生環境が保たれています。