

衛生診断ベーシック

焼肉業態版

- ◆ 細菌検査：3菌種5箇所
- ◆ 環境検査：56項目
- ※菌種やふき取り箇所はカスタマイズいただけます

焼肉業態に特化した診断内容

大量調理施設衛生管理マニュアルやHACCPの手引書などを基に、焼肉業態で注意すべきチェック項目を厳選し盛り込みました。



不適切な箇所はその場でフィードバック

目視診断にて衛生面でリスクの高い状態が認められた場合は、その場でフィードバックを行います。また、洗浄方法や適切な洗浄剤の使い方もご指導します。



社内検定に合格した検査員による診断

チェックシートに基づき、目視やヒアリングにより診断を行います。調理器具や食材などの汚れは、細菌検査により数値化し評価します。

■ 点検項目の例

従業員	健康管理／手洗い方法／手指状態／装飾品
原材料	受入記録／使用期限／保管状態／解凍方法
施設・設備	冷蔵・冷凍庫／手洗い施設／シンク／洗浄用具
器具・食器	包丁・まな板／調理器具の区分け／食器類の保管
廃棄物	廃棄物保管場所／清掃用具
そ族昆虫	外注・害獣の生息と痕跡／窓や扉の密閉

不適切箇所を放置しないフォローアップ体制

わかりやすい報告書により、改善ポイントを明らかにします。また細菌や汚れが認められた場合は、洗剤メーカーとして適切な洗剤や洗浄・除菌方法などをご提案します。

