

関係者各位

2022年8月2日
株式会社大阪王将

2022年度衛生監査の結果公開について

先般の大阪王将 仙台中田店に関するインターネット上での書き込みに関して、お客様及び関係者の皆様に多大なご心配・ご迷惑をおかけしておりますこと、心よりお詫び申し上げます。

現在、全国の大阪王将店舗をご利用いただくにあたり、ご心配のお声を多数いただいております。当社では外部機関による衛生監査を年1回実施し、監査結果は改善及び指導に活用しておりますが、お客様に安心してご利用いただけるよう、2022年度衛生監査の結果を公開させていただきます。

記

■衛生監査内容

- ・実施期間:2022年5月11日～7月20日
- ・対象店舗:大阪王将全351店舗（休業中・改装中の店舗を除く）
- ・実施目的:「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に準拠した店舗衛生の向上
- ・評価項目:清浄度検査(ATP検査:包丁・まな板・冷蔵庫取っ手・調理台・手指等の菌数検査)
食材の管理検査(食材の温度管理)
5S検査(厨房、ホールの清掃検査)
個人衛生検査(スタッフの身だしなみ、体調管理等)
- ・評価基準:衛生監査の結果につきましては、各評価項目の点数の合計による、A～Dまでの4段階で評価しております。
- ・各ランクの評価は、Aランクを「優」、Bランクを「良」、Cランクを「可」、Dランクを「不可」としております。合格点は70点以上(C評価)としています。
- ・Dランク(69点以下)の店舗につきましては、衛生講習会を開催し、一部外部清掃業者による清掃作業を実施の上、再度、衛生監査を実施しています。そして、Bランク(80点以上)に達するまで、再監査を続け、Bランク以上を維持できるよう改善をしております。

■衛生監査結果

(※ランク表記は、A ランクを「優」、B ランクを「良」、C ランクを「可」、D ランクを「不可」としています。)

| ランク | 範囲 | 店舗数 | 外部機関からのコメント |
|-----|----------|--------------|---|
| A | 100点～90点 | 250店舗(71.2%) | 基本的な衛生管理が実行できています。自信を持ってお客様にPRしましょう。今後も優良な衛生管理が維持するため、ルール徹底の習慣化を確立してください。 |
| B | 89点～80点 | 85店舗(24.2%) | もう少しの努力で優良な店舗づくりが構築できます。清浄度維持のための管理体制を構築し、実行ください。 |
| C | 79点～70点 | 13店舗(3.7%) | もう少しの努力で衛生管理の意識が店舗に定着します。個人衛生と整理整頓清掃、5Sの強化など基礎から実行ください。 |
| D | 69点以下 | 3店舗(0.9%) | 衛生管理の意識が不足しています。衛生管理の基本を再確認するため、衛生管理の講習会を受講ください。改善後、再度、衛生監査を実施いたします。 |



■D ランク店舗改善後の再監査結果

| ランク | 範囲 | 店舗数 | 実施済対策 |
|------|----------|-----|---|
| Aに改善 | 100点～90点 | 3店舗 | ・各店舗従業員へ衛生講習会を開催 ・一部外部清掃業者による清掃作業を実施 |

・今年度の衛生監査結果が D ランクの 3 店舗におきましては、衛生講習会を開催し、一部外部清掃業者による清掃作業を実施の上、外部機関による衛生再監査を実施いたしました。衛生再監査は 2022 年 8 月 1 日迄に終了しております。

尚、2022年度内に、全店舗に対して外部機関による抜き打ちでの衛生監査を実施する予定です。この抜き打ち衛生監査は、今後、年 1 回実施をしております。上記の対応に加えて、全店で全従業員向けの勉強会を開催し、食材・店舗備品の取り扱い、並びに衛生管理ルールを再徹底し、改善を継続してまいります。

また、衛生監査の内容につきましても、次回の衛生監査より、店舗屋外も衛生監査対象としてまいります。店舗の衛生環境をよりよくすべく、本部として引き続き指導徹底してまいります。

以上