

検査箇所例

- 下記表を参考に自社の管理基準をお作りください。

検査場所	基準値	拭き取り手法
従業員手指	1500	利き手の手の平の縦横、指の間、爪の隙間を拭き取る
包丁（刃）	200	刃の両面全体を拭き取る
コップ（ガラス）		コップ内底と上端部分内面を拭き取る
まな板		中心部分の10cm四方を縦横に拭き取る
食肉スライサー（刃）		刃の先端部分の周囲を拭き取る
野菜ザル		中央底の部分10cm四方と上端部分内側を拭き取る
調味料容器		手の触れる部分を拭き取る
ステンレスバット		汚れの残りやすい角部分をしっかりと拭き取る
水道栓		蛇口の取っ手部分を拭き取る
シンク（側面）		シンク側面の上部角部分を拭き取る
冷蔵庫（取っ手）		取っ手全体の内側・外側を拭き取る
冷蔵庫（内部）	500	棚の中央10cm四方の縦横を拭き取る
調理台	200	表面5箇所（四隅・中央）の10cm四方を拭き取る
ドアノブ	300	ノブ全体を丁寧に拭き取る
丸釜	200	内側3箇所（底・中段・上段）を拭き取る

※拭き取り方法は、検査箇所の状態に合わせて、いつもきちんと拭き取るように定めましょう。

※器具備品の基準値は平滑なものは200RLU、凹凸のあるもの、またはキズつきやすいものは500RLUを目安にします。