

■ 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。

手 指	手のひらの縦横、指の間、指先などをふき取ってください。推奨する基準値は1500RLUです。		
調 理 場	検査場所	管理基準値(RLU)	ふき取り方法
	まな板	500	中央付近10cm四方
	ザル、ボウル	200	中央底の部分10cm四方と内側上端部分
	調理台		表面5箇所の10cm四方
	包丁		刃の両面全体、持ち手と刃の継ぎ目など
	バット		汚れの残りやすい角部分
	鍋(ステンレス)		中央底の部分10cm四方と内側下端部分
	冷蔵庫(取っ手)		取っ手全体の内側外側
	冷蔵庫(内部)	500	棚の中央10cm四方の縦横
製造ライン	バルブ部分や、継ぎ目などの汚れが残りやすい部分。		
環 境 検 査	電話器、ドアノブ、パソコンのキーボードやマウスなど高頻度接触箇所。		