

检测对象例 ●请参考下表制定自己公司的管理标准

检测场所	标准值	擦拭手法
从业人员手指	1500	擦拭惯用手手掌的纵向横向、手指间、指甲的缝隙间
菜刀（刀片）	200	擦拭刀片两面的所有地方
杯子（玻璃）		擦拭杯子内底和上端部分的内表面
菜板		纵向横向擦拭中心部分10cm见方的四周
肉类切片机(刀片)		擦拭刀片顶端部分的四周
蔬菜漏勺		擦拭中央底部10cm见方的四周和上端部分内侧
调味料容器		擦拭手接触的部分
不锈钢桶		仔细擦拭易留脏污的角落部分
自来水柱		擦拭龙头的把手部分
水槽（侧面）		擦拭水槽侧面的上部角落部分
冰箱（把手）		擦拭整个把手的内侧·外侧
冰箱（内部）	500	纵向横向擦拭隔板中央10cm见方的四周
料理台	200	擦拭表面5处(四角·中央)10cm见方的四周
门把手	300	仔细擦拭整个把手
圆壶	200	擦拭内侧3处(底·中部·上部)

●擦拭方法应根据检查对象的特征仔细地进行擦拭。

●器具设备的标准值,平滑的以200RLU、凹凸不平或易留划痕的以500RLU为基准。