

西田式食品衛生定量管理

株式会社 すかいらーく初代食品衛生センター長

・衛生点検の点数化(定量化)

・ 絶対評価

- ① 細菌検査 食品・拭き取り 95点
- ② 目視点検 5点

合計 100点(80点以上合格)

明らかなルール違反
食品事故に直結する行為



警告

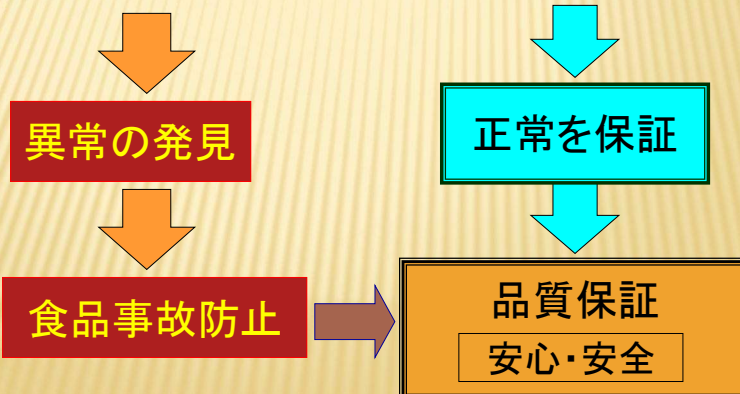
3

自主検査

細菌検査・衛生点検

× 標準を知ること

(自社製品、原材料、仕掛品の菌種・菌量を知る)



24