

检查目的	检查点	第1基准值		第2基准值
		合格(≤)	需要注意	不合格(>)
卫生教育·操作前卫生检查	手指	2,000	2,001~4,000	4,000
生产线·烹饪用具的卫生管理	混合釜(不锈钢)	200	201~400	400
	切片机			
	灌装机			
	阀门			
	操作按钮			
	厨房刀具			
	灶台			
	簸箕·碗·球拍			
	锅			
	冰箱(把手)			
	水槽			
	砧板			
	传送带(树脂)	500	501~1,000	1,000
冰箱(内隔板)				