

(別表1)

ATP検査実施項目

1	食器 ※保管し乾燥しているもの
2	まな板 ※保管し乾燥しているもの
3	包丁(柄と刃の間) ※離乳食用
4	包丁(柄と刃の間) ※加熱調理済み用
5	調理台 ※朝消毒後のもの
6	調理台 ※切菜後使用したもの
7	配膳車 ※朝消毒後のもの
8	冷蔵庫(パススルー) ※内部網部分
9	冷蔵庫(パススルー) ※上調理室側取っ手部分
10	冷蔵庫(調理台下) ※内部網部分
11	冷蔵庫(調理台下) ※取っ手部分
12	牛乳用冷蔵庫 ※取っ手部分
13	配缶用エプロン ※消毒済みのもの
14	食缶(汁缶) ※消毒保管庫から出したもの
15	食器消毒保管庫 ※取っ手部分
16	下調理室給水栓 ※朝消毒後のもの
17	上処理室給水栓 ※朝消毒後のもの
18	手指(従事者人数分) ※洗浄消毒後

<判定基準>

	合格	要注意	不合格
食器・器具・設備等	150以下	151～300	301以上

手指	600以下	601~900	901以上
----	-------	---------	-------