



Scores on Doors 高スコアの獲得方法

Scores on Doors への参加を検討中であり、顧客への宣伝のために優秀な(5つ星)スコアを獲得したいとお考えですか？

すでに Scores on Doorsに参加しているけれども、さらに高得点を獲得したいとお考えですか？

すべての店舗が、最高の評価を達成することができるはずで、ここではその方法をご紹介します。

一般的なヒント

最高の評価を得るには次のことが必要です。

- ▶ 必ず店舗が自治体内、あるいは無料のオンライン通知のウェブサイト www.foodnotify.nsw.gov.au で最新式の通知記録を備えていること。
- ▶ 店舗内に、現在指定された食品安全監督者(FSS)が置かれていること。および食品安全監督者が必要な訓練設備でのFSS証明書を持っていること。

- ▶ 最近行った衛生および食品安全検査報告書を見て、法的要件を満たすために必要なすべての対策をとっているかどうかを確認する。最新の報告書が見つからない場合は、地方自治体に問い合わせるとコピーが入手できる。
- ▶ 衛生基準が維持されていることとスタッフが規則を順守していることを確認するために、定期的な定例検査を継続的に行う。
- ▶ 安全プロセスは、物理的な状態と同様に重要である。スタッフは、自分の担当する食品取り扱い作業に関する質問に必ず回答できなければならない。
- ▶ 迅速にあらゆる修理の手配を行い、店舗と機器類の定期的な保守を行う。

セルフチェックを行う

検査用紙のコピーをダウンロードして、必ずセルフチェックを行ってください。

よくある5つの問題点

以下の点を全て満たしていることを確認してください。

自治体の検査員によって確認されることが多い5つの問題点として、食品業界が以下の点を満たしていないことが挙げられます。

1. 食品店および機器：機器と道具類の下部、後部、内側の部分、油受け、床、食品貯蔵庫などを清掃する。
2. すぐに使用できる手洗い専用の設備があり、お湯、飲用可能な流水の出る給水設備、石鹼、使い捨てペーパータオルを備えている。
3. ゴキブリやネズミなどのペストコントロールの問題：有害生物の侵入の証拠、ゴミ容器には蓋をかぶせる、防虫ネット等を使用して害虫から保護されている部分。
4. 正しい温度でハイリスク食品を陳列および（十分な高温と低温）保管し、食品の温度を計測する機器を装備している。（食品の安全な温度を確認するにはこの方法が最適です。）
5. 保存中の食品に覆いをかけて汚染を防除する。

Scores on Doors の詳細情報

地元の自治体までお問い合わせください。または以下のNSW 食品安全局にお問い合わせください。
電話1300 552 406 または メール contact@foodauthority.nsw.gov.au
ウェブサイト www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondors