



お客様の要求が厳しくなっていますか？
Scores on Doorsに参加してください

どの業種でもお客様の満足度が望まれています。
食品安全性と衛生のスコアを掲示すると、集客に役立ちます。



Scores on Doorsの評価認定書を掲示して、衛生・食品安全性の検査が実施済みであることをお客様に再確認してもらいましょう。

優れた衛生状態と食品安全性の記録を推進する

Scores on Doorsは、お客様に衛生と食品安全性の基準を再確認していただけるNSW食品衛生スコアプログラムです。

Scores on Doorsは、食品業界の衛生と食品安全性の要件の順守を評価するものであり、レストラン、カフェ、持ち帰り用食品店、ベーカリー、パブピストロやクラブ*を対象としています。

自治体では標準化された検査チェックリストを使用しているため、自治体の現在の必須検査の結果をお客様に表示し、より一貫した検査を実施することができます。

Scores on Doorsの機能

Scores on Doorsは、皆様の事業をさらに促進するための機会であり、追加の検査や費用が一切不要です。

地域の自治体による通常の食品安全検査が終了すると、参加した地方自治体エリアの各店舗にスコアが付与されます。十分なスコアを達成している場合は、星評価を示す証明書が与えられます。証明書を正面ウィンドウ等の目立つ公共エリアに掲示すると、競合店よりも優位となります。

自分のスコアを計算する

自治体の検査官は、標準化された飲食店評価報告書 (FPAR) のチェックリストを使用して検査を実施します。FPARは、コンプライアンスのチェックリストとして使用するために作成されたものであり、衛生と食品安全性のスコア (3, 4, 5つ星) を決定するポイント制度が使用されています。

自治体の検査官は、検査の一環として以下の評価を行います。

- 総合的な項目: 店舗が訓練済みの食品安全監督者(FSS)を任命していること、店舗内にFSS証明書があること、食品の取扱者が食品を安全に扱うスキルと知識を備えている。
- 食品取り扱い管理: 保管、表示、輸送、加工、二次汚染のリスク
- 清掃と殺菌、手洗いと設備の位置が近くにある
- 食品の温度調節
- ペスト・コントロール
- 店舗の設計と建築: 給水、処理、適切で安全なゴミ設備、照明などの問題、および
- 食品のラベリング: 正確で、十分である。

自治体の検査官が検査のチェックリストの記入を終了した後に、ポイントの記録とスコアの割り当てが行われます。検査官から掲示用のScores on Doorsが発行されます。

証明書は引き続き自治体とNSW食品管理局の所有物となります。

証明書のレベルに関わらず証明書を受け取るということは、最近の検査の実施中に基準に対して重大な違反がなかったことを示します。

基準スコア

証明書を取得する資格があるすべてのスコアレベルにより、店舗が公式な衛生および食品安全性検査を実施していることをお客様に再確認していただくことができます。

いずれかのレベルの証明書があるということは、検査中に重大な違反がなかったことを意味します。食品基準結果に重大な違反があれば「グレードなし」となり、表示する証明書は付与されません。

点数	評価	定義
0-3	★★★★★ 優秀	この店舗は、最高のスコアを獲得しています。これは、衛生と食品安全性の基準に関して最高レベルのコンプライアンスを達成していることを意味します。
4-8	★★★★★ 非常に良い	この店舗は、衛生と食品安全性の基準に関して非常に良い状態を維持しています。さらに良い結果を得るには、いくつかの重大でない項目に対処する必要があります。
9-15	★★★ 良い	事業所は衛生と食品安全性面で総合的に良い基準に達しています。より高い結果を得るには、多数の重大でない項目に注意を払う必要があります。



お客様に店の優れた衛生状態 について表示する

店のウィンドウに証明書を表示すれば、お客様に店の衛生状態が優れていることを示すことができます。お客様が訪れた時に、店にスコアの資格があることを簡単に見ていただくことができます。店のウェブサイトや販促の際にスコアを表示することもできます。

Scores on Doorsに 参加しましょう

ニューサウスウェールズ州の全自治体と参加自治体内の食品事業者*に、参加する資格があります。

地元の自治体が参加している場合は、皆さんも参加することができます。次回の調査が実施される時に尋ねてください。



詳細な情報と自治体が現在参加中であるかどうかを確認するには、こちらをご覧ください。

www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors

*Scores on Doorsは、ニューサウスウェールズ州内の、調理済みで潜在的な危険がある（温度管理が必要）そのまま食べられる食品を加工して販売する事業者を対象としています。このプログラムは、スーパー、デリカテッセン、八百屋、サービスステーションやコンビニなどのパッケージ入りの食品を提供する、リスクの低い食品店あるいは食品事業、仮設市場、移動式食品販売車両、または食肉店等のニューサウスウェールズ食品局の認可を取得済みで個別に監査を受けている事業は対象外とします。