

食品衛生上の遵守事項

1. 衛生管理事項

- （１）施設及びその周辺を清潔に保つこと。
- （２）食品及び器具・容器包装等は衛生的に取り扱うこと。
- （３）異物等の混入防止に努めること。
- （４）施設で使用する水は、飲用に適する水であること。
- （５）調理従事者に清潔な衣類及び髪おおいを着用させると共に、爪を短く切り、食品を取り扱う前及び用便後には、手指の洗浄及び消毒を行わせること。
- （６）調理従事者の健康に留意し、下痢、腹痛、手指に傷等がある場合は調理に従事させないこと。
- （７）施設、設備及び人的能力に応じた食品の取扱を行うこと。
- （８）別紙「模擬店の衛生管理のポイント」を作業前に調理従事者に配布する等食品衛生上必要な衛生教育を行うこと。

2. 施設設備の具備する事項

- (1) 砂、ほこり等の侵入を防ぐことができる適当な屋根、覆い等の設備が設けられていること。
- (2) 採光又は照明が食品衛生上支障のない十分な構造又は設備を有すること。
- (3) 器具を熱湯、蒸気、殺菌剤等で殺菌するための専用の設備が設けられていること。
- (4) 食品等を衛生的に保管することができる設備が設けられていること。
- (5) 必要に応じて、適切な温度に保つことができる冷蔵又は冷凍設備が設けられていること。
- (6) 冷蔵設備には、その見やすい場所に温度計が備えられていること。
- (7) 手指の消毒設備が設けられていること。
- (8) 飲用適の水を供給するための給水タンク（容量が 18 リットル以上のものに限る。）及びこれと同容量以上の排水タンクが設けられていること。
- (9) 不浸透性材料で作られ、ふたがあり、洗浄が容易で、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物保管設備が設けられていること。