

■模擬店等の食品取扱指導基準 確認票■

事前に次の事項を確認し、不適があった場合には、必ず改善した上で開催してください。

チェック欄	施設・設備に関するチェック事項
	施設は、食品取扱施設以外の場所と適当な方法で区画し、清潔な場所に位置すること
	施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること
	屋外に設置する施設には、屋根を設けるほか、背面及び側面には、覆いを設けること
	施設には、必要に応じ、明るさを十分に確保することができる設備を設けること
	施設の周辺には、流水式の手洗い専用の設備があり、かつ、施設には、手指の消毒剤を備えること
	十分な容量及びふたを有し、かつ、汚液及び汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器を設けること
	施設には、食品及び器具を衛生的に保管することができる設備を設けること
	食品を10℃以下に保存することができる十分な大きさの冷蔵設備を設けること (冷蔵を必要としない食品のみを取り扱う場合は除く)
	施設には、18リットル以上の容量及びふたを有し、かつ、さびにくい材料の給水槽で、容易に洗浄することができるものを備えること(水道水を豊富に供給できる場合を除く)
	施設には、使用水量に応じ、必要な容量の排水槽を備えること (排水を排水溝により衛生的に処理できる場合を除く)
	飲食店、喫茶店、菓子製造及びアイスクリーム類製造の施設にあっては、流水式の洗浄設備を設けること
	乳類販売、食肉販売及び魚介類販売の施設にあっては、冷蔵設備は、外部から食品を確認することができるものであること

チェック欄	食品の取扱い等についてのチェック事項
	施設は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、清潔に保つこと
	施設には、不必要な物品を置かず、動物を入れないこと
	施設の採光、照明、換気及び通風は、十分に行うこと
	施設で使用する水は、飲用に適する水(水道水)であること
	廃棄物は、衛生的に保管して、適正に処理すること
	設備、器具等は、常に清潔に保つこと
	客に飲食させる食器等は、原則としてワンウェイ容器を使用すること
	手洗設備は、常に手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと
	器具は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること
	ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること
	原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること
	一般家庭での仕込み、事前調理を行わないこと
	原材料、食品等は、適正な温度で相互汚染が生じない方法で衛生的に保存すること
	食品等の調理は、温度及び時間の管理に十分注意すること
	食品等への異物の混入を防止する措置を講じること
	原材料として使用していないアレルギーの混入を防止する措置を講ずること
	未包装の食品を取扱うときは、はし、トング、さじ等を用い、食品に直接手指を触れないこと
	冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で適切な温度で行うこと
	加熱後の調理又は加工は、使い捨て手袋を着用する等、直接手指が食品に触れない方法で行うこと
	下痢、腹痛、吐き気等の感染の原因となる症状を呈している従事者等は、調理に従事させないこと
	従事者等は、調理中は、衛生的な作業着、帽子、履物を着用すること
	従事者等は、常に手指を清潔に保つこと