

あなたの施設は大丈夫？

もう一度、ご確認ください！

令和3年6月1日に改正食品衛生法が施行され、大分県においても施設基準等が改正されました。大きく変わった点は、以下のとおりです。

☑ 作業場の手洗い設備 水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止できる構造(非接触型など)ですか？

✕ 基準に適合しない例



ハンドル式



基準に適合する例



センサー式



押しボタン式



レバー式



足ふみ式

☑ 温度計など必要な計量器

冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、外から確認できる温度計を備え、必要な計量器を備えていますか？

※改正前は、冷蔵庫の温度計のみ対象でしたが、対象が拡大しています。



(例1:冷凍庫の温度計) (例2:加熱設備の温度計)

☑ トイレの専用手洗い設備

トイレと同じ室内、もしくは出てすぐの適切な場所に、手洗い設備はありますか？(共用や遠い場所は不可となる場合があります)

☑ HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の記録

衛生管理計画や温度などの記録はありますか？更新調査時に確認します。

施設基準に関するご不明な点等は、管轄の保健所(部)にご相談ください。円滑な更新手続きに、ご協力、お願いします。