

会場内既設飲食店施設における留意事項

食品関係施設のうち、会場内既設飲食店施設においては、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を遵守させること。また、特に次の事項に留意するよう指導すること。

1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等あるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の発生及び侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、石けん、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用している場合は、定期的に水質検査を受けること。

2 調理器具等

- (1) 調理器具は、使用后並びに必要なに応じて十分洗浄消毒し、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、適切な温度管理を行うこと。

3 食品の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間(100ppmの溶液の場合には10分間)又はこれと同等の効果を有するもの(食品添加物として使用できる有機酸溶液等)で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- (4) 食物アレルギーを含む原材料を取り扱う際は、そのアレルギーを含まない食品に混入しないよう注意すること。
- (5) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、その旨を確認すること。
- (6) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (7) 食品は、調理から喫食までの各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。また、必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。

4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。

- (4) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断(検便等)を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合には、直ちに健康診断(検便等)を受けること。

5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、手洗い設備には石けん及び消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

6 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

7 記録

衛生管理計画で定めた事項について、実施状況を記録し、2週間以上保存すること。