

これからの食品営業の手洗い設備

～蛇口に触れずに手を洗淨～

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年（2018年）6月13日公布）

食品衛生法の改正により、営業施設の基準が示され、従業員の手洗い設備は、「洗淨後の手指の再汚染を防止できる構造を有するもの」が求められます。

2021年6月以降の営業許可の更新から当てはまります。

現在取得している許可の有効期間の満了までは、経過措置として従前の設備で営業できます。

手指の再汚染を防止できる構造とは？

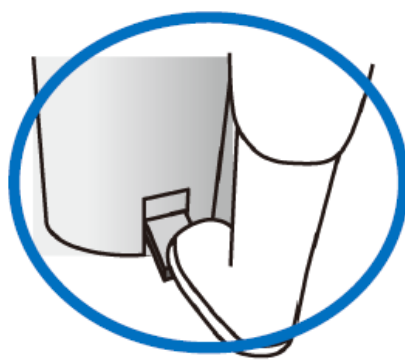
水栓に手指が直接触れることなく操作できるものです。

○センサー式・足踏みペダル式・レバー式（肘で操作できるもの）等

×ハンドル式・プッシュ式



センサー式



足踏みペダル式



ハンドル式

新規の営業許可の申請に伴う立ち入り調査及び定期的な衛生検査を通じて設置の確認が行われます。

福岡市の感染症対応シティ促進事業では従業員の手洗い設備は対象外となっています。

