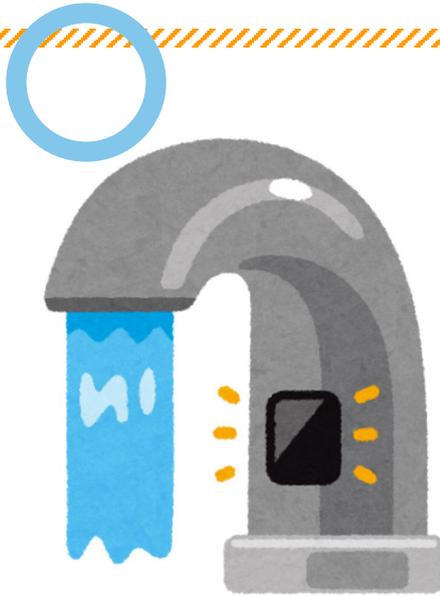


食品営業施設の基準が変わりました

営業許可を取得するためには、施設基準を満たす必要があります。
北海道食品衛生法施行条例の改正により、基準が変更になりました。

手洗器の
蛇口を
見直しましょう。

ポイント

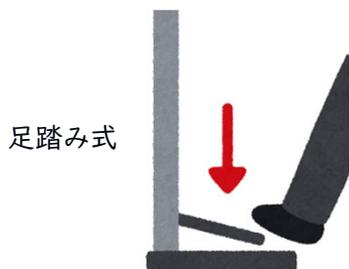


大きな変更点

食中毒予防には、手洗が非常に重要です。
洗ったあとの手で蛇口を閉めるといった動作により、手を再び汚染させてしまうことがないように、新たに
手洗器に、手指の「再汚染防止構造」の設置が義務付けられました。

Q 手洗器の「手指の再汚染を防止することができる構造」とは、具体的にはどんなものですか？

A 手を触れずに水を止めることのできる構造で、例えば、次のようなものであれば、基準に適合します。



(食品衛生法施行条例の規定(抜粋))
従業者の手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。ただし、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することができる構造であること。

施設基準改正 Q&A

Q 施設基準はいつから変わったのですか？

A 令和3年6月1日から変わりました。令和3年6月1日以降に営業許可を受ける場合は、新たな基準を守る必要があります。

Q なぜ変わったのですか？

A これまで、施設の基準は地域によって異なっていましたが、全国の基準を統一するように、法律が改正されたためです。

Q 既に営業許可を取得しています。すぐに新たな基準に合わせないといけないのですか？

A 令和3年6月1日より前から営業許可を取得している場合、有効期間満了までは、引き続き以前の施設設備で営業することができます。

令和3年6月1日以降に営業許可を更新する際には、新たな施設基準に適合している必要があります。

Q 手洗器の基準以外にも変更点がありますか？

A 施設基準は以下のように大きく3つから構成されています。
手洗器以外にも細かな変更がありますので、ご自身の施設が新たな施設基準に適合しているか、ご確認をお願いします。(新たな施設基準はホームページでご覧いただけます。)

ご不明な点は管轄の保健センター又は保健所へお問い合わせください。

全営業に共通の基準

例) 床・壁・天井は清掃等が容易にできること。

水道水又は飲用に適する水を供給できる設備。



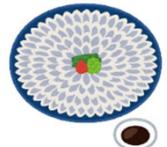
業種ごとの基準

例) 菓子製造業では、製造、包装などを行う室又は区画された場所が必要。



生食用食肉の加工又は調理・ふぐを処理する施設の基準

例) ふぐを処理する場合、専用の器具や施設容器が必要。



札幌市保健所
ホームページ
(施設基準の改正)

