施設環境の衛生管理（食品取り扱い場所）

　施設設備の衛生管理

異物混入や食中毒が起こらないよう、施設を衛生的に保ちましょう！

施設を衛生的に保つための環境づくり

●　作業に必要のないものは置かないようにしましょう

●　ゴミが溢れないよう、十分な数のゴミ箱を用意しましょう

●　作業場内のゴミは溜めず、毎日廃棄しましょう

施設設備の清掃と点検

●　駐車場も含め、敷地内の清掃は欠かさずに行いましょう

●　清掃の実施記録をつけ、衛生環境の維持をしましょう

●　清掃を委託している場合でも、十分な清掃であるか確認しましょう

施設・設備管理の例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 清掃場所 | 頻度 | 方法 |
| 駐車場 | 毎日 | ・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う。 |
| トラックヤード | 毎日 | ・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う。 |
| 店舗内 | 毎日 | ・床をモップ掛けする  ・汚れたらその都度、清掃する |
| 買い物カゴ | 月2回 | ・天気の良い日や来店者の少ない時間を選び、汚れがひどいものは洗剤を使用して洗う |

施設・設備の清掃ポイント

天　井

天井に汚れやほこりがある場合、落下することが考えられます

定期的に確認し、汚れていた場合には清掃を実施しましょう

照明器具

ほこりが上部に溜まっている場合がありますので、

頻度を決めて確認・清掃することで、清潔な状態を保ちましょう

換気扇、エアコン

ガスコンロやフライヤーが近くにある場合、油汚れがつきがちです

こびりついてしまう前に、定期的な分解洗浄を行いましょう

食品安全に重要な温度管理や換気に支障が出ないようにしましょう

出入口、窓、網戸

網戸の破れや、窓枠にほこりや昆虫の死骸が溜まっていませんか

昆虫が侵入する原因やエサを残さないよう、清掃しましょう

壁や棚の水はね、油はね

壁や棚には、水はねや油はねが付いたり、または手指が触れることから、かなり汚れやすい場所です

定期的に清掃して、壁から汚れが広がることのないようにしましょう

床

作業場は床清掃を行い、油汚れはその日のうちに洗浄しましょう

床マットを設置している場合にも、定期的に交換・洗浄を行いましょう

排水溝、取水マス

排水溝は汚れが溜まらないよう、清掃しましょう

集水マスのゴミは毎日取り除くことが大切です

グリストラップ

グリストラップを清掃していない場合、槽内へ残ったゴミや臭いに 昆虫が寄ってくる場合があります

油に浮いたゴミと生ごみ受けは定期的に清掃し、昆虫の発生を防ぎましょう！

手洗い設備

手洗い設備の場所には、必要な時に正しい手洗いが行えるように、石けんや消毒液、ペーパータオル等を置きましょう

自動式ではなく手動式の水道である場合には、手洗い前の汚れた手が触れた部分を意識して洗浄しましょう！

　ゴミ捨て場

　　昆虫やネズミが寄ってこないよう、衛生的な管理を心がけましょう

汚液や悪臭が漏れていると、近隣への迷惑 へつながるかもしれません

適切な頻度で清掃し、衛生維持を行いましょう