施設・設備の衛生管理

　【なぜ必要なのか】店舗内・バックヤードの汚れは、異物混入や病原性微生物の汚染・増殖を促す原因になります。

【どのように】

・食品と接触するような建物部分、設備機器、容器等は、常に清潔、洗浄、殺菌、保守点検を怠らないようにします。

・陳列する販売台・棚は清潔に保ち、汚れているコンテナ等は洗浄します。特に、販売台に人工芝を敷くと土や雑菌がたまりやすいので避けるようにします。

・閉店時には、床、陳列棚その他の汚れた部分を十分な水と洗剤を使って洗浄します。

・布巾は毎日洗濯し、熱湯や漂白剤を使った消毒をできるだけ短い間隔で定期的に実施します。

・排水溝は清潔に保ち、水が流れることを確認しましょう。

・清掃用具は病原性微生物が繁殖する原因になりますので、洗浄・除菌を行ってから保管します。風通しのよい保管用具に吊り下げフックなどを使用し、床へのじか置きは避けます。

・バックヤード、資材置き場および冷蔵庫の下など日常の清掃が行き届かないところは、粉溜まりや埃溜まりができやすく、放置しておくと害虫が発生しますので定期的に確認し、見つけた場合は速やかに除去します。

・天井・照明器具、窓など高所の汚れやほこりは、来店者の目に付くうえ、落下することから定期的に清掃します。

・店舗の出入口周辺や駐車場・植栽もゴミが放置されていないか点検し、清掃します