菓子の販売に係る衛生管理

(１)店舗、設備、器具の衛生管理

① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。

② 防鼠、防虫に努める。

③ 販売に使用する器具類は、毎日使用後必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。

④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正値であるか否か確認する。

(２)販売従事者の衛生管理

① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。

② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。

③ 従事者は、手を介した食中毒菌等による製品汚染を防止するため、常に手などを清潔に保つ。

(３)商品、資材の受け入れ時の衛生管理

① 搬入された商品に問題がないか確認し、問題があった商品は製造部門に返送する。

② 納入された商品、資材の内容、問題の有無、商品の表示内容（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）を確認し、問題があった商品、資材は返品する。

③ ①、②で問題がなかった商品、資材は決められた場所に、決められた方法で適正に陳列、保管する。

(４)菓子販売時の衛生管理

① 販売に際し、商品に問題がないか視覚等により確認する。

② 商品の表示内容及び消費・賞味期限を確認する。

③ 特に、食品表示のない商品については、アレルギー物質に関する情報を消費者に的確に説明する。

④ 無包装商品の販売に際しては、直接手で触れることを避け、使い捨てのビニール手袋、トング等を使用する。

⑤ 商品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態と確認し、必要に応じ交換、洗浄する。

⑥ 要冷蔵品の販売に際しては、持ち帰り時間を確認し、保冷材の封入等適切な衛生　　　管理措置をとる。