

※イメージ図ではクーラーBOXが見えるよう前面を一部透過しています



【許可申請に必要な設備等】

- ◆屋根、側面・背面をテント、板などで囲うこと（三方囲い）
- ◆手指の消毒設備（必要に応じてポリタンク、排水槽）
- ◆鉄板など調理に必要な器具、計量器等
- ◆器具類の保管設備
- ◆食品、原材料を保管するクーラーBOX、電気式冷蔵庫等
- ◆冷凍、冷蔵、加熱、殺菌等のための設備には、見やすい箇所に正確な温度計、圧力計等
- ◆蓋付きゴミ箱
- ◆飲用に適した水
- ◆営業中は営業許可証を掲示すること

【取扱品目例】

飲食店営業	食べ物	提供前に直前加熱するもの
	飲み物	ビール、マドラーで混和する程度の酒類
喫茶店営業	飲み物	提供前に加熱調理するもの 既製品を注ぎ分けたもの 既製品を希釈、混和したもの
	かき氷	既製品の氷を削り、既製品のシロップ、練乳などをかけたもの
菓子製造業	回転焼き、たい焼き、ドーナツ、ワッフルなど	

【提供を禁止している食品、禁止している行為】

- ◆提供前に加熱調理しないもの（生野菜、刺身、冷うどん、冷そうめん等）
- ◆カットフルーツ、クリーム類（生クリーム、カスタードクリーム）
- ◆果物を絞る行為
- ◆施設内での原材料の一次加工（野菜をきざむ、肉、魚介類を切る等）

★例示していない品目、行為については高松市保健所生活衛生課食品衛生係（839-2865）に確認してください。

【営業上守らないといけないこと】

<施設の管理>

- ◆施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること
- ◆食品の製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品を置かないこと

<食品取扱設備等の衛生管理>

- ◆器具、容器、機械等は、衛生保持のため、その目的に応じて使用すること
- ◆器具等は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと
- ◆器具等及び器具等の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること
- ◆温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、適正に作動していることを定期的に点検すること。また、その結果を記録すること
- ◆食品に直接接触する包丁、まな板、布巾、容器等は、汚染の都度及び作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと
- ◆洗浄剤、消毒剤その化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、食品への混入を防止するため、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること
- ◆手洗設備は、手指の洗浄及び消毒が適正にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと

<廃棄物等の取扱い>

- ◆廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと
- ◆廃棄物及び廃液の処理は、適正に行うこと

<食品等の取扱い>

- ◆原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必用に応じて前処理を行った後、加工に供すること。また、保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと
- ◆添加物は、専用の場所に保管し、使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること
- ◆食品は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、時間、温度等の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと
- ◆原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検し、営業に際しては、使用する分量のみを準備すること
- ◆冷凍又は冷蔵の必要な食品は、冷凍庫、冷蔵庫又は携帯用クーラーに保管すること

<使用水の管理>

- ◆水道水以外の水を使用する場合は、滅菌すること
- ◆貯水槽には、飲用に適する水を常に絶えないようにしておくこと
- ◆貯水槽は、定期的に清掃し、清潔に保つこと

<記録の作成及び保存>

- ◆食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること
- ◆記録の保存期間は、その基準に特に定めるもののほか、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること

<回収及び廃棄>

- ◆販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び市長への報告の手順を定めること。また、その手順書の作成に努めること
- ◆販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他必要な措置を的確かつ迅速に行うこと
- ◆回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、当該回収に関する公表について考慮すること

<マニュアルの作成>

- ◆施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底すること

<情報提供>

- ◆消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること

<報告>

- ◆製造し、輸入し、加工し、調理し、又は販売した食品等に起因すると医師により診断された健康被害に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに市長に報告すること
- ◆消費者等から製造した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに市長に報告すること
- ◆製造した食品等についての法の規定に違反する事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに市長に報告すること

<従事者の衛生管理>

- ◆従事者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと
- ◆市長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること
- ◆下痢、腹痛等の症状又は皮膚に外傷のある従事者にあつては、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないよう、適切な措置を講ずること
- ◆従事者は、常に爪を短く切り、清潔にするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚れた材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと
- ◆従事者は、食品の取扱作業中、たん又は唾を吐くこと等の行為は慎むこと。また、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと
- ◆従事者には、営業中清潔な作業着を着用させること

<教育訓練>

- ◆営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等及び施設で使用する水の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。特に、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについて教育訓練を実施すること