

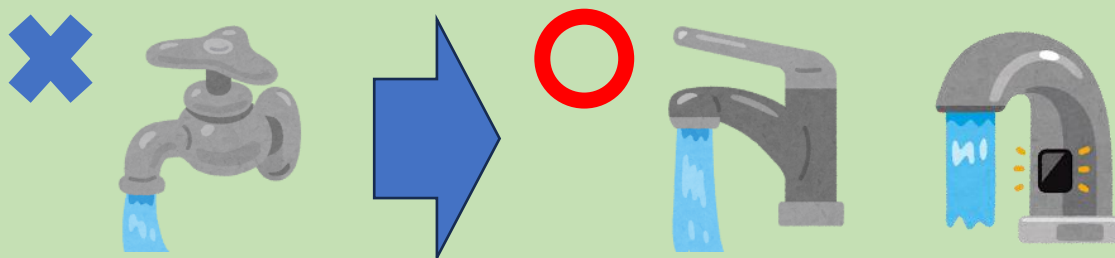
現地調査で不適が多い事例

許可申請後、当所職員による現地調査を行います。不適となった場合、不適箇所を修繕した後、再調査が必要となります。

修繕の手配やオープン時期の変更など、余計なお金と手間がかかってしまうので、この事例を参考にしてください。

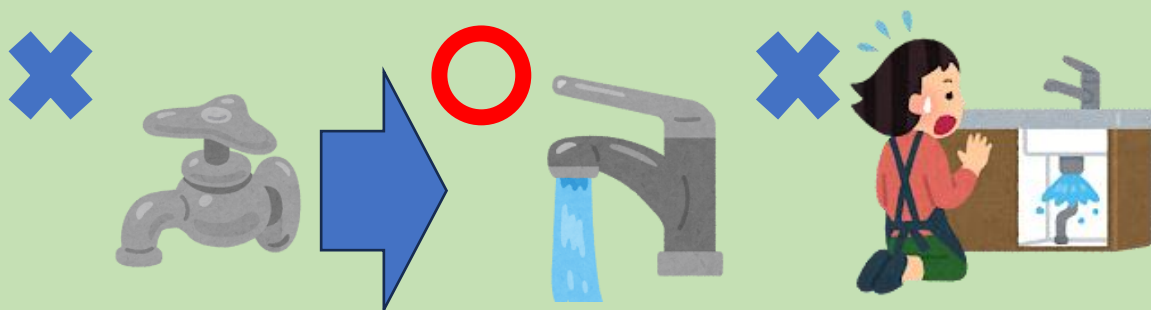
×厨房など、食品を取り扱う施設内の手洗い消毒設備の蛇口が、手指の再汚染を防止する構造になっていない

⇒○レバー式、センサー式、ボタン式、足踏み式など、**手指で操作する必要のない構造**にしてください



×施設内の水道工事が終わっておらず、給水栓から水がでない、適切に排水されない

⇒○現地確認までに**全ての給水栓から水が出て、かつ適切に排水**（排水で床が濡れない）**される**ようにしてください



【連絡先】

福島県相双保健所 生活衛生部 衛生推進課 食品衛生チーム

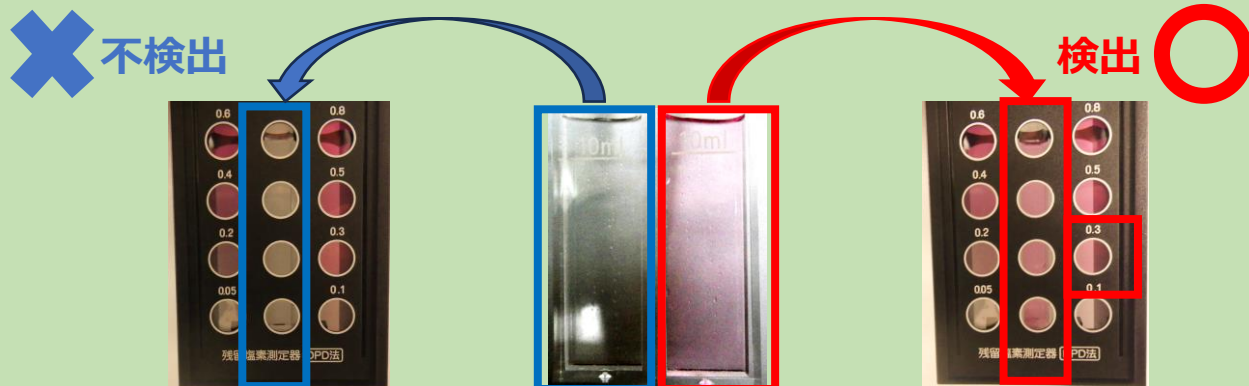
TEL : 0244-26-1358

FAX : 0244-26-1332

E-mail : sousou.syokuhin@pref.fukushima.lg.jp

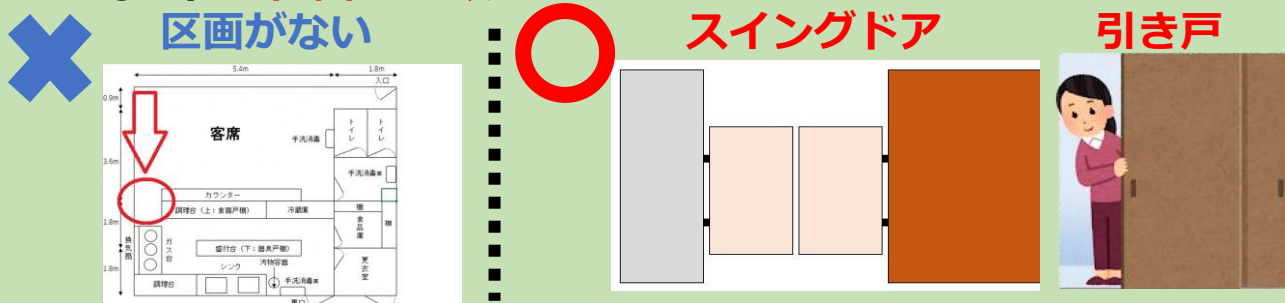
×井戸水を使用しているが、給水栓から出た水から遊離残留塩素が検出されない

⇒○塩素消毒装置を確認（必要があれば業者に依頼）し、給水栓から出た水から遊離残留塩素が0.1mg/L以上検出されるようにしてください



×厨房など、食品を取り扱う施設と客席との区画がない、容易に動かせる構造物で区画されている

⇒○扉（カウンターに面している箇所はスイングドア可）や容易に動かせない構造物（コールドテーブルや床に固定された棚、など）で区画してください



×天井や壁面に設置予定設備の配管用の孔が開いている

⇒○これから設置する予定の設備（エアコンや照明など）のために孔を開けたままにしておくと衛生害虫・害獣の侵入経路となるため、塞いでください

