

新型コロナウイルス感染症対策で
休業等をされている食品事業者の皆様へ

営業再開に向けて施設の衛生状態を確認しましょう！

これから気温が高い時期を迎え、細菌性食中毒の発生が心配されます。
安全・安心な食品を提供するため、新型コロナウイルス感染症対策で休業等をされている食品事業者の皆様には、営業再開の前に一般衛生管理の確認をお願いします。

営業再開に当たっては、特に次の点に御注意ください。

- 1 施設及びその周辺を**清掃**し、ねずみや衛生害虫の侵入が無いことを確認する。
- 2 食品が接触する**器具機材**（ふきん、包丁、まな板等を含む。）は使用前に点検し、必要に応じて**洗浄・消毒**を行う。
- 3 手の触れる場所（ドアノブ、冷蔵庫の取っ手、テーブル等）や**トイレ**は、**重点的に消毒**を行う。
- 4 **温度計**等食品の衛生管理に必要な計器は、点検してから使用する。
- 5 手洗い設備に、石けん、消毒液、ペーパータオルが備えてあることを確認し**手洗いを励行**する。
- 6 水道水**以外の水**を使用している場合は、殺菌装置や浄水装置が適正に作動しているか確認する。
- 7 事業者、従業員及びその家族の健康を守るため、新型コロナウイルス感染拡大を予防する「**新しい生活様式**」を取り入れた環境を整える。
※別添の日常生活で取り入れていただきたい実践例を参考にしてください。
- 8 その他施設ごとに定めている衛生管理の徹底について、従業員に**再度周知**する。