

# これからの食品営業の手洗い設備 ～蛇口に触れずに手を洗淨～



「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30年（2018年）6月13日公布）

食品衛生法の改正により、営業施設の基準が示され、従業員の手洗い設備は、「洗淨後の手指の再汚染を防止できる構造を有するもの」が求められます。

「手指の再汚染を防止できる構造」とは？

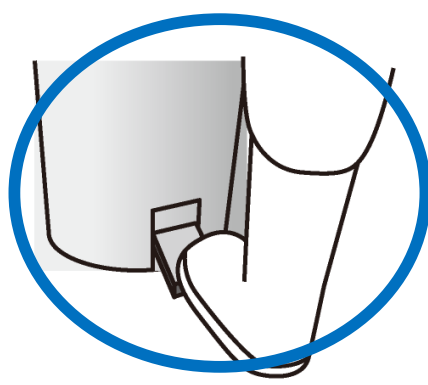
水栓に手指が直接触れることなく操作できるものです。

○センサー式、足踏みペダル式、レバー式（肘で操作できるもの）等

×ハンドル式等



センサー式



足踏みペダル式



ハンドル式

## 【よくある質問】

Q1 制度化されるのはいつですか？

A1 **令和3（2021）年6月1日に施行されます。**ただし、現在取得している許可の有効期間の満了までは、従前の設備で営業できます。

Q2 現在営業している施設が有効期間満了までに設置しない場合、許可は継続されないのですか？

A2 引き続き営業できますが、継続的な指導の対象となります。なお、**初回営業許可年月日が令和3（2021）年6月1日以降となる施設は、設置が必須となります。**

Q3 設置の確認はいつ行われますか？

A3 営業許可の申請に伴う **立入調査及び定期的な監視を通じて行う** 予定です。

