

調査時に多い不適事項

※新規および法改正にかかる新規
(旧来の更新)を含む



厨房が図面と違う

初回申請の時からリフォームしてしまい、図面とは違う配置になっていることがあります。変更の度合いによっては施設基準を逸脱し、大幅な修繕が必要になってしまうこともありますので、厨房を変更する場合には必ず図面をもって保健所に相談してください



手洗い設備がない！！

厨房の中には2槽以上のシンクと手洗い設備が必要です。新規オープンの際にはあった手洗い流しが「邪魔だから・・・」と、外されてしまっていたり、製氷機に変わってしまったりする店舗がまれにあります。



仕切り扉が無い！！

厨房と客席を仕切る扉が「邪魔だから・・・」と、外されてしまっていることがあります。



井戸水の検査をしていない！！

食品の調理等に井戸水を使用している場合は、塩素滅菌器を設置し、毎年1回以上水質検査を実施し、飲用適であることを確認する必要があります(検査項目は許可業種によって変わります)。結果は1年以上保管してください。



残留塩素が出ない！！

水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置及び必要に応じろ過器その他浄水装置を設けること。

滅菌装置とは、一般的には塩素滅菌器であり、調査時には調理場内の水道の蛇口から塩素が検出されるか確認します。



食品衛生責任者が変わっている (有資格者がいなくなっている)

食品衛生責任者が変更されているのに、届けが出ていないことがあったり、人事異動によって食品衛生責任者の資格者がいなくなってしまうことがあります。変更後は速やかに「食品衛生責任者設置・変更届」を保健所に提出してください。資格者がいない場合は、「食品衛生責任者養成講習会」を受講してください。また、申請時には資格を証明する書類(原本)を確認しますので、無くさないよう大切に保管してください。



調査で不適だったら・・・

改善すべき点を指摘しますので、改善した後に、再調査をします。