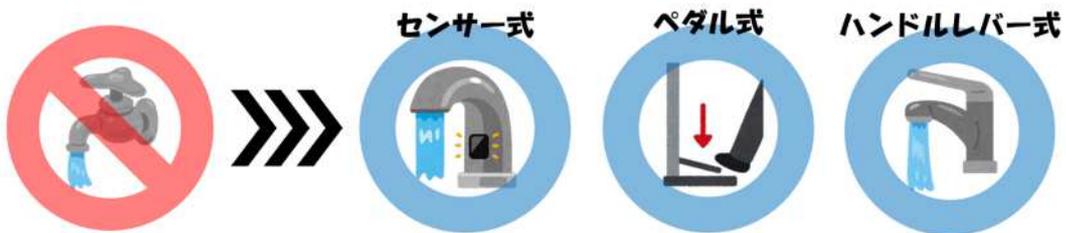


手洗い設備の基準が変わりました

食品衛生法の改正に伴い、従業員の手洗い設備は「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」が求められます。

「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」とは、手指の洗浄後、水を止める時に手指でのハンドル操作がいない次のような構造のことです。

- センサーを備えており、手をかざすと自動的に水が出て、手を引くと自動的に水が止まるもの
- ボタンを押すと水が出て、一定時間経過後、自動的に水が止まるもの
- 上下方向又は左右方向へ動くハンドルレバーの操作により水の調整が可能なもので、ハンドルレバーが肘で操作できるもの



- 取り換え用のハンドルレバーは
ホームセンター等でも購入できます。
- 施設確認の際には肘で操作できること
を確認させていただきます。

※（参考）令和3年3月1日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課事務連絡