― 洗った手指はきれいなままで ―

手洗い設備の再汚染防止構造が義務づけられています

国内で報告される食中毒患者の数はノロウイルスによるものが最も多く、調理従事者の手指を介した食品の汚染が発生の主な原因となっています。洗浄した手指を再び汚染させないため、手洗い設備の構造について営業許可の基準が定められています。

再汚染防止構造とは

手指で触れることなく水を止めることができる構造のことです。

※1 一定時間後に自動で水が止まるもの　※2 ひじで操作できるもの

レバー式水栓を設置する際の注意事項

レバーはひじで止水できる構造でなければ許可基準に適合しません。

CHECK 1 ひじで容易に操作できるレバーを設置

CHECK 2 ひじで操作するよう周知

従事者向け
リーフレット

印刷して掲示

レバーをひじで操作するよう従事者に周知しましょう

ノロウイルス食中毒原因施設の
損害額は平均５６０万円!!※3

※3 平成31年から令和7年に市内の飲食店で発生したノロウイルス食中毒原因施設における慰謝料、休業損害、食品廃棄費など

レバー式水栓は安価に設置できますが、
正しく使用しないと手指は清潔に保てません。
手洗い設備を新設・改修するときはなるべく
センサー式等の水栓を設置しましょう。

浜松市保健所