

# 新しい食品衛生法施行により 施設設備の基準が変わりました

## 変更点



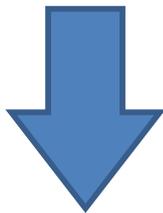
### <食品営業施設の手洗い設備について>

◆調理室や製造室等の手洗い設備は  
「洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造」のものに交換して  
ください ※トイレ手洗いは交換不要です

(例)ハンドル式



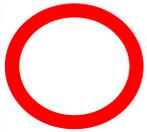
再汚染が防止できない構造



(交換)

レバー式

センサー式



その他「ボタン式」や「足踏み式」など

再汚染が防止できる構造



<調理、製造室内の  
手洗い設備(水栓)を交換する>



(例)



<お問い合わせ先>  
新潟市保健所 食の安全推進課  
☎025-212-8226

メール→shokuanzen@city.niigata.lg.jp

