

第一牧志公設市場再整備推進事業かわら版 令和4年度第8号

「手洗い器」の考え方について

生鮮（漬物製造業など）、精肉（食肉販売）、鮮魚（魚介類販売業）、食堂（飲食店）、外小間において、営業許可（一部届出の業種もあり）を取得する場合には、基本、食材洗浄シンク、器具洗浄シンク、手洗い器が必要になります。

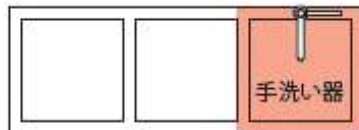
お問い合わせのありました「手洗い器」についての考え方については、以下のとおりとなりますので、周知いたします。

また、「手洗い器」は、肘あたりまで洗える十分な大きさとし、使用する蛇口（水栓）については、独立して設け、レバー式を採用するなどして、2次汚染を防ぐ構造（レバー式の場合：手のひらを使用せず肘で開閉できる構造（ハンドルが長いもの））としてください。

なお、シンク数は基準の必要設備となり、必要に応じて増やして頂いて構いません。

【「手洗い器」については、以下の①または②のどちらでもよい。】

① 3槽シンクのうち1槽を「手洗い器」として活用（手洗い器の水栓は独立していること）

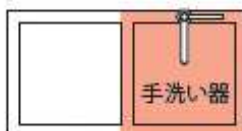


② 2槽シンク（食材洗浄シンク、器具洗浄シンク） + 独立した「手洗い器（または1槽シンク）」



*特例（限定的な許可）

食材洗浄が発生しない一部事業者においては、販売形態により、器具洗浄、手洗い器の2槽の設置を可とする場合があります。直接、那覇市保健所へご確認をお願いします。



販売形態により、必要なシンク数は変わる場合がありますので、保健所からの指摘事項表（返却したレイアウト図とともに配布）をご確認ください。

質問がある場合には、直接、那覇市保健所へお問い合わせをお願いいたします。

お問い合わせ：098-853-7963（那覇市保健所 生活衛生課 食品衛生グループ）