

別表第 4 (第 13 関係)

第 1 欄	第 2 欄
食品の温度管理 (規則別表第 17 号第 3 号イ関係)	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 食品保管設備については、直接日光をしゃ断する措置をすること。機械式冷蔵冷凍設備については、蓋に遮光性を有するフィルムを貼る、蓋の上に直射日光を遮るための板を置くなどの方法を認めるものとする。</p> <p>ロ 冷蔵冷凍設備の温度を定期的に測定し、内部の温度が 10℃以下 (保存基準が設定されているものを保管する場合は当該温度以下、包装品を保管する場合は保存方法に規定する温度以下) であることを定期的に確認し、その結果を記録すること。</p>
器具 (規則別表第 17 号第 3 号ホ関係)	水道施設がない施設にあつては、使い捨て容器を使用して食品を提供すること。
給水容器 (規則別表第 17 号第 4 号ニ関係)	給水容器を使用する場合は、内部を定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。
原材料の保管 (規則別表第 18 号第 1 号, 第 8 号関係)	原材料の保管にあつては、交差汚染を避け、必要に応じて調理直前まで十分に冷蔵又は冷凍しておくこと。
魚体の保管 (規則別表第 18 号第 1 号, 第 8 号関係)	魚体及び包装容器を発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れて保冷する場合は、定期的に氷を補充し、当該魚体及び容器包装を完全に氷水中に浸漬させた状態で陳列保管すること。発泡スチロール製の容器に氷詰めして冷却する方法についても認めるものとする。
提供食品の取扱い (規則別表第 18 号第 1 号, 第 8 号関係)	飲食店営業にあつては、提供食品はその場で喫食させるものであること。また、調理後の保管は極めて短時間に留めること。