

2 営業施設等の衛生管理規定

① 清掃の方法	<ul style="list-style-type: none">● 施設の清掃は、次の手順書に定める作業内容や頻度により実施する。 ◇ 手順書：【 施設等の清掃・消毒手順書 】● 施設は、次の室温等を確保するよう換気・空調設備を運転する。 作業室：【 25℃以下 】（食肉加工場、魚介類加工場） 包装室：【 25℃以下 ・ 湿度 60%以下 】 販売場：【 28℃以下 】
② 清掃の記録	<ul style="list-style-type: none">● 実施結果は、次の記録様式に記入する。 ◇ 様式：【 施設等の清掃・消毒実施記録 】 ◇ 様式：【 気温・湿度管理記録 】● 記録は、次の頻度で確認し、不備があれば担当者を指導する。 ◇ 頻度：【 1回／月 】 ◇ 確認者：【 食品衛生責任者 】