

<保健省保健局の飲食店検査基準ガイドライン～バンコクを除く他県で使用されている検査表>
(仮訳)

飲食店検査表										
飲食店におけるバクテリア検査										
試験品の種類		結果	試験品の種類		結果	試験品の種類		結果	試験品の種類	
----- 切り取り線 -----										
食品衛生基準に従った飲食店検査表										
飲食店名		事業主名			住所					
販売している食品の種類		調理人		給仕人		衛生研修合格者				
数地面積 (< 200 m ² 以上 > 200 m ² 未満)		許可書番号		発行日		発行所				
飲食店における食品衛生基準項目									結果	備考
1. 調理場所、調理準備場所は専用の場所を設け、常時清潔に保っておかなければならない。										
2. 食品の取り扱いには床や、トイレで行わず、床から少なくとも 60cm の高さの場所でおこなわなければならない。										
3. 調味料はオーヨー番号や工業規格を取得していて、化学薬品などを使用していない安全なものを使用しなければならない。										
4. 生鮮食品は調理や保存をする前によく洗わなければならない。また、保存の際には食品別に分けて保存し、肉や魚類は 5℃以下の温度の場所で保存しなければならない。										
5. 調理済みの食品は床から 60cm 以上の高さのある場所で、蓋のある食器の中で保存しなければならない。										
6. 消費用の水は清潔なものを使用し、水のみを保管する蓋のある容器の中で保管しなければならない。また氷をすくう際にはスプーンを使用しなければならない。										
7. 食器洗浄の際には食器洗い洗剤し、その後で水洗いを 2 回または流水で洗浄しなければならない。また、洗浄後の食器は床から 60cm の場所に保管でなければならない。										
8. まな板や包丁は清潔なものを使用し、食材別で使い分けなければならない。										
9. スプーン、フォーク、箸、清潔な容器の中で保管し、保管する場所は床から 60cm 以上の高さがなければならない。										
10. ゴミや排水は衛生条件に従った方法で処理されなければならない。										
11. 従業員、消費者が使用するトイレには洗面所を設け、常時清潔で手洗い石鹸をおいておかなければならない。										
12. 従業員は清潔な服装を着用しなければならない。また調理師はエプロンと帽子を着用しなければならない。										
13. 従業員は食品を取り扱う前には手を清潔に洗わなければならない。また、調理済みの食品はスプーン等の器具で扱わなければならない。										
14. 手に傷がある従業員は絆創膏等で傷を覆ってから食品を取り扱わなければならない。										
15. 水や食品を媒介して消費者に伝染するような病気にかかっている従業員は完治するまで休養を取らなければならない。										
提案.....										
.....										
.....										
検査官		役職		検査日		事業主				
保健省保健局食品・水衛生部										

＜バンコクの飲食店の衛生に関する条例全文＞

バンコク飲食店及び食料品店に関する条例
(2002年)

この条例はタイ国憲法第29条、第50条より構成された1992年の保健衛生法第40条、第48条、第50条、第54条、第55条、第56条、第58条の国民の権利及び自由に関する規定及びバンコク公務員業務規定法の第97条より構成されている。

- 第1条 この条例は「バンコク飲食店及び食料品店に関する条例(2002年)」と称する。
- 第2条 この条例は布告から60日以降に施行されなければならない。
- 第3条 この条例が各条例、法令、規定、規則、命令等と異なる点があった場合、この条例を適用しなければならない。
- 第4条 この条例において「食品」とは生命維持のために食べるものあるいはその他の材料のことであり、以下のようなものが挙げられる。
- (1) 食べる、飲む、含むまたは食べ方、ものの特質に限らず体内に入るもののことを指すが、薬類、精神や神経に毒性をもたらすものあるいは違法とされる麻薬類は含まれない。
- (2) 食品を製造する際に配合されたり、用いられる添加物、着色料、香料など。
- 「飲食店」とは食材を加工あるいは調理しそれら調理済みの食品をその場で消費者が飲食する場所や建物その他の施設のこと。この定義の中には調理済みの料理品を購入、持ち帰る行為も含まれている。
- 「食料品店」とは加工または調理されていない生鮮や乾燥食品を販売する場所、建物またはその他の施設のこと。これらの場所には場所と呼ばれない場所や公衆の場は含まれていない。
- 「食堂(フードセンター)」とは様々な飲食店が各店舗を構え、一つの場所に集まって料理品を販売している施設。
- 「汚物」とは人の排泄物や汚染物や悪臭を放つもの
- 「ゴミ」とは紙くず、布切れ、食べかす、物のかす、プラスチック製袋、プラスチック容器、炭、動物の死体、または動物を飼育している路上や市場から回収されるもののこと。
- 「公共の場所」とは民間の土地や道路ではなく、国民が利用したり観光したりできる場所のこと。
- 「建物」とはビルや建物、家屋、店舗、筏、倉庫、事務所または人が使用するために建設した建物のこと。
- 「市場」とは商人が決められた日に集まり、ものを販売するための場所。動物、食肉、野菜、果実、加工済みの生鮮物、腐敗しやすい生鮮物またはその他の商品を販売している。
- 「地方職員」とはバンコク知事を指す。
- 「保健省職員」とは2002年保健省法令に基づいて委任された職員を指す。
- 第5条 飲食店及び食料品店の事業者は敷地面積が200m²を超える店舗での営業することは禁止されている。敷地面積が200 m²を超える場合はバンコク知事からの営業許可書が必要であり、敷地面積が200 m²に満たない場合はバンコク知事にその旨を通知し、バンコク知事からの営業届出証明書が必要である。
- 第6条 第5条で述べられた事項は以下の事業では適用外である。
- (1) 健康を害す恐れがあるとされる活動
- (2) 市場での商品販売
- (3) 公共の場所あるいは歩道での商品販売
- 第7条 飲食店及び食料品店の事業者は経営の際に利用する場所の衛生状態を常に管理しておかなければならず、以下に示したとおりの条件に適合しなければならない。
- (ア) 公共の場所や歩道以外の屋外に設置している飲食店あるいは25m²以下の屋内に設置している飲食店の場合

- (1) 店舗設置場所は健康を害する恐れがあるものから離れた場所に設置しなければならない。健康を害する恐れがある場所とは、埋葬地、火葬場、死体保管所、廃棄物処理所、動物飼育所あるいは保健省職員が健康に害する恐れがあると指示する場所から少なくとも 100m 離れた場所で営業しなくてはならないが保健省職員や地方職員の指示に従い衛生上適した環境に改善できる場合は例外とする。
 - (2) 床の材質は耐久性のあるもので清掃が容易に行なえるものを選ばなければならない。
 - (3) 衛生上適した排水システムを設置しなければならない。
 - (4) 衛生上適した遮光及び換気システムを設置しなければならない。
 - (5) 営業所に衛生上適した消費者用及び事業者用のトイレ及び手洗い場を設置しなければならないが営業所に飲食場所がない場合は例外とする。
 - (6) 衛生上適したゴミ収集所を設置しなければならない。
 - (7) 殺菌、消毒を済ませた調理用、調味用あるいは保存用の食器及び調理用品を備えておかなければならない。
 - (8) 衛生上適した食器洗浄場及び油脂等を取り除くろ過槽を設置しなければならない。
 - (9) その他の事項に関してはバンコクの規則、規制及び命令、または保健省職員の衛生指導あるいは地方職員の命令に従って実施しなければならない。
- (イ) 屋内で 25㎡以上の敷地面積を所有している飲食店の場合
- (1) 店舗設置場所は健康を害する恐れがあるものから離れた場所に設置しなければならない。健康を害する恐れがある場所とは、埋葬地、火葬場、死体保管所、廃棄物処理所、動物飼育所あるいは保健省職員が健康に害する恐れがあると指示する場所から少なくとも 100m 離れた場所で営業しなくてはならないが保健省職員や地方職員の指示に従い衛生上適した環境に改善できる場合は例外とする。
 - (2) 床の材質は耐久性のあるもので清掃が容易に行なえるものを選ばなければならない。
 - (3) 調理場及びその壁の材質には清掃が容易に行なわれるものを選ばなければならない。
 - (4) 衛生上適した排水システムを設置しなければならない。
 - (5) 衛生上適した遮光及び換気システムを設置しなければならない。
 - (6) 衛生上適したトイレを設置しなければならない。
 - (7) 衛生上適したゴミ収集所を設置しなければならない。
 - (8) 清潔で耐久性のあるテーブルセット及びその他の椅子を設置しなければならない。
 - (9) 殺菌、消毒を済ませた調理用、調味用あるいは保存用の食器及び調理用品を備えておかなければならない。
 - (10) 食器洗浄場を設置し、調理用具を常に清潔に保っておかなければならない。
 - (11) 手洗い場及び手洗い用具を備えなければならない。
 - (12) 食品の調理、加工、保存による障害を防止するため、健康状態を管理しなければならない。
 - (13) 衛生上適した油脂等を取り除くろ過槽を設置しなければならない。また敷地面積が 200㎡を超える飲食店では汚水排水基準に従った汚水排水システムを設置しなければならない。
 - (14) その他の事項に関してはバンコクの規則、規制及び命令、または保健省職員の衛生指導あるいは地方職員の命令に従って実施しなければならない。
- (ウ) 食料品店
- (1) 店舗設置場所は健康を害する恐れがあるものから離れた場所に設置しなければならない。健康を害する恐れがある場所とは、埋葬地、火葬場、死体保管所、廃棄物処理所、動物飼育所あるいは保健省職員が健康に害する恐れがあると指示する場所から少なくとも 100m 離れた場所で営業しなくてはならないが保健省職員や地方職員の指示に従い衛生上適した環境に改善できる場合は例外とする。
 - (2) 床の材質は耐久性のあるもので清掃が容易に行なえるものを選ばなければならない。
 - (3) 衛生上適した排水システムを設置しなければならない。
 - (4) 衛生上適した遮光及び換気システムを設置しなければならない。
 - (5) 衛生上適したトイレを設置しなければならない。
 - (6) 衛生上適したゴミ収集所を設置しなければならない。
 - (7) その他の事項に関してはバンコクの規則、規制及び命令、または保健省職員の衛生指導あるいは地方職員の命令に従って実施しなければならない。

第8条	<p>飲食店及び食料品店営業許可あるいは営業届出証明書取得者は様々な障害、伝染病などを 含めそれらの飲食店及び食料品店の衛生管理を以下に述べたとおりに徹底しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 伝染病等を媒介する害虫及び動物を防止するために常時清潔に管理しておかなければ ならない。 (2) 伝染病等を媒介する害虫及び動物の発生防止のためにゴミ処理場を常に清潔に保って おかなければならない。 (3) 油脂等を取り除くろ過槽は常時使用できる状態を保っておかなければならない。 (4) トイレは常時清潔に保っておかなければならない。 (5) 調理用具は常に清潔に保っておかなければならない。 (6) その他の事項に関してはバンコクの規則、規制及び命令、または保健省職員の衛生指 導あるいは地方職員の命令に従って実施しなければならない。
第9条	<p>飲食店及び食料品店営業許可あるいは営業届出証明書を取得した業者は料理品及び食料品 の販売、調理、加工、食材の保存、食器、調理器具、水、その他の必要な用具の管理を衛 生基準に従って実施しなければならない。また販売員、調理師、給仕人の健康状態の管理 についても衛生基準に含まれている。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 伝染病等を媒介する害虫及び動物を防止し、衛生上適した場所で食材の保管をしなけ ればならない。 (2) 食器あるいは調理器具を埃等その他の健康を害する恐れがあるものの混入を防ぐた め、調理、加工及び食材保存の際には蓋等を使用しなければならない。 (3) 販売用・消費用の氷は汚物の混入を防ぐために衛生上適した容器の中で保存しなけれ ばならない。また氷を保存している容器の中で食材を保存してはならない。 (4) 氷の砕氷の際には衛生上適した方法で実施し、常時清潔に保っておかなければなら ない。 (5) 手拭タオルを提供している場合は高熱殺菌等で除菌をしてから消費者に提供しなけれ ばならない。 (6) 十分な量の清潔な水を常時保存しておかなければならない。 (7) 調理の際に使用される食器あるいは料理品、氷等を盛り付ける器等は常時清潔で安全 でなければならない。 (8) 販売員、調理員、給仕人はバンコクが規定する衛生研修に参加し、常時清潔な身だし なみで業務を遂行しなければならない。 (9) 250リットル以上のガスを使用する食堂(フードセンター)及び飲食店はガス管システムを 設置し、ガスタンクをガス置き場に設置しなければならない。屋外や通気性のよい場 所にある食堂(フードセンター)及び飲食店は除外である。 (10) 消費者が飲食行為を行なうテーブルでガスを使用し食材を加工、調理してはいけな い。 (11) その他の事項に関してはバンコクの規則、規制及び命令、または保健省職員の衛生指 導あるいは地方職員の命令に従って実施しなければならない。
第10条	<p>飲食店及び食料品店営業許可書あるいは営業届出証明書を取得した事業主は伝染病に関す る法令に規定されている伝染病に感染してはならない。また飲食品及び食料品を販 売、調理、加工する人材を雇用するにあたり伝染病に感染している恐れのある者を雇用し てはいけない。少なくとも1年に1度は医師の検診を受けなければならない。</p>
第11条	<p>200㎡を超える敷地面積を所有する飲食店及び食料品店の開店を希望する業者はバンコク規 定の必要書類及び申請書に必要事項を記入し地方職員に申請しなければならない。また敷 地面積が200㎡を超えない場合、上と同様の書類及び申請書に必要事項を記入し地方職員に 通知しなければならない。またこの場合、通知したことを証明する営業届出証明書を申請 しなければならない。地方職員が申請書を受け取った場合にはバンコクの規定に従った飲 食店及び食料品店営業届出証明書が発効される。</p>
第12条	<p>地方職員が営業許可申請書及び営業届出証明書に記載されている事項の確認等を終えた場 合、バンコクの規定に従い営業許可あるいは営業届出証明書が発行される。営業許可書及 び営業届出証明書の受け取り、認定料の納入に関してはバンコクの規定に従い行なわなけ ればならない。</p>
第13条	<p>飲食店及び食料品店営業許可申請者が地方職員に営業許可を継続申請する際は各証明書の</p>

期限が切れる前にバンコクの規定に従い申請を行なう。また保健衛生法に従い、バンコク条例が規定した継続申請料を納めなければならない。

第14条 営業許可書及び営業届出証明書の有効期間は1年間とする。

第15条 飲食店及び食料品店の事業者が営業許可書及び営業届出証明書の継続申請を希望しない場合はバンコクの規定に従い、それらの証明書の有効期限が切れる前に地方職員に「廃業届け」を申請しなければならない。また営業許可書及び営業届出証明書をすでに取得している事業者がその営業活動を他人に譲渡する場合、バンコクが規定する必要書類及び申請書を揃え、地方職員に申請しなければならない。

第16条 営業許可書及び営業届出証明書の記載事項を変更する場合、申請者はバンコクが規定した必要書類及び申請書に必要事項を記載し地方職員にその旨を申請しなければならない。

第17条 営業許可書及び営業届出証明書を紛失あるいは破損した場合、申請者は紛失及び破損したその日から15日以内にバンコクの規定に従った必要書類及び申請書に必要事項を記入し、地方職員に「仮営業許可書」あるいは「仮営業届出証明書」を申請しなければならない。

第18条 当条例が施行される前に飲食店営業許可書を受け取った場合、その営業許可書の有効期限が切れるまで営業することが可能である。

第19条 当条例に違反した場合は保健衛生法に基づいて罰せられる。

第20条 バンコク都知事を当条例の施行者とし、当条例の規則、命令、公示においての権限を委任する。

2002年1月30日

サマック・ストラヴェート
バンコク都知事

<バンコクの衛生検査基準> (仮訳)

バンコク、飲食店衛生検査項目リスト
 衛生基準を満たしていれば[✓]
 衛生基準を満たしていなければ[×]

バンコク衛生局食品衛生部
 申請番号□□□-□□□

飲食店衛生基準検査表

事業主名/経営者名 (Mr. Mrs. Ms.)

飲食店住

所..... 電話番号

号.....

業態..... 調

理人数.....名 給仕人数.....名

従業員は過去に衛生研修を受けたことがあるか否か

ある 調理師.....名 ない 調理

師.....名

給仕人.....名 給仕

人.....名

飲食店における衛生基準	検査結果	備考
1. 飲食場所		
1.1. 床の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
1.2. 壁の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
1.3. 天井の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
1.4. 換気は十分か。20%以上の換気口はあるか。 (エアコンがある場合、「禁煙」マークを表示し、換気扇が設置されているかどうか)		
1.5. 明るさが100ルクス以上あるか。		
2. 調理準備場所及び調理場		
2.1. 床の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
2.2. 壁の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
2.3. 天井の材質は頑丈で、清潔なものを使用し破損していないか。		
2.4. 換気は十分か。調理場には吸煙機が設置されているか。		
2.5. 明るさが150ルクス以上あるか。		
3. 調理準備場所		
3.1. 食材は決められた場所で準備されている行なわれているか、床の上や外部、トイレ等の場所で行なわれてないか。		
3.2. 調理準備場所の調理代は床から60cm以上の高さにあるか。		
4. 生鮮食材		
4.1. 調理前に品質や新鮮さをチェックしているか。		
4.2. 生鮮食材は清潔に洗浄されていて食材別に保存されているか。		
4.3. 魚や肉類は7.2°以下の場所で保存されているか。		
5. 乾物及び調味料		
5.1. 乾物はカビが生えていないか。		
5.2. 乾物は乾燥した場所に保存されていて虫等が付着していないか。		
5.3. 調味料はラベル表示があり、安全なもので、オーヨーマークや工業規格を取得しているものを使用しているか。		
6. 調理済み食品		
6.1. 清潔な食器に入れられ、蓋がされているか。		
6.2. 床から60cm以上の高さで保存されているか。		

7. 消費用の氷		
7.1. 清潔なものを使用しているか。		
7.2. 清潔で蓋のある容器に保存されているか。		
7.3. 氷を入れている容器はまたはその蓋は床から 60cm の高さで保存されているか。		
7.4. 氷をすくう器具は長い。		
7.5. 氷を保存する容器に食材やその他の物を保存していないか。		
8. 食器、調理器具		
8.1. スプーン、フォーク、箸は清潔な容器の中で保存されているか。		
8.2. 調理済み食品を入れる食器、調味料入れは清潔で安全か。		
8.3. まな板、包丁は清潔か、食材別に使い分けているか。		
9. 食器、調理器具の洗浄		
9.1. 食器洗浄の際には 3 段階の洗浄をおこなっているか。 (食器洗い洗剤で洗浄 1 回、水洗い 2 回)		
9.2. 食器洗い器具は床から 60cm 以上の高さにあるか。		
9.3. 食器洗浄後、布巾を使用していないか。		
10. 汚水の排水		
10.1. 排水管は流れがよく汚水がたまってないか。		
10.2. 排水管に生ゴミがたまっていないか。		
10.3. 油脂を取り除くろ過層は設置されているか。		
10.4. 油脂を取り除くろ過層や排水システムは清潔に管理されているか、悪臭はしないか。		
11. ゴミ箱		
11.1. 生ゴミから出る水などがゴミ箱からもれていないか。		
11.2. ゴミ箱の蓋はされているか。		
11.3. ゴミ箱の中にナイロン袋を使用しているか。		
12. 消費者及び従業員のトイレ		
12.1. 数は十分に整っているか。		
12.2. 清潔で、耐久性があり使用しやすいか。		
13. 洗面所		
13.1. 十分なだけ設置されているか。		
13.2. 清潔で、耐久性があるか。		
13.3. 手洗い用の石鹸やハンドソープが設置されているか。		
14. 消火器具		
14.1. 消火器具は十分設置されているか。		
14.2. 目のつきやすく、取りやすい場所に設置されているか。		
14.3. 定期的に消火器具を点検しているか。		
15. 従業員の服装		
15.1. 清潔で、袖のついた服を着用しているか。		
15.2. エプロン、帽子を着用しているか。		
16. 調理師		
16.1. 調理師は調理前に手を洗っているか。		
16.2. 調理済みの食品を調理器具でとっているか。		
16.3. 食品を取り扱う際に喫煙していないか。		
17. 手に傷がある調理師は手袋をしているか。		
18. 調理師の爪は短く清潔か、またマニキュアなどをしていないか。指や手首にアクセサリーをしていないか。		
19. 調理師は食品を通して消費者に伝染するような病気にかかっているか。		
20. 飲食店従業員は工作中衛生研修に合格したことを証明するカードを常時携帯しているかどうか。		
その他検査員からの助言.....		
.....		

.....
検査員.....
検査日.....
役職.....

.....
検査員.....
検査日.....

<バンコクの衛生検査の留意事項～バンコク衛生局食品衛生課「衛生的な飲食店のマニュアル」より抜粋>

バンコク、衛生検査の留意事項

1. 飲食場所

1.1. 床

- 床の材質には材木、磨かれた石、タイル、ゴム製のタイル、コンクリートを使用し、石や草が混ざったその他の材質を使用してはいけない。
- 床の衛生状態は、床に埃、食べかす、汚れが付着していないかで判断される。床にこれらの汚れが付着している場合、衛生基準を満たしていないと判断される。
- 床の材質は平らでなければならず、10%以上破損してはならない。

1.2. 壁

- プラスチック合板、石、大理石、タイル、コンクリート、染色された金属を使用しなければならない。これ以外の材質を使用していたり、壁がない場合は壁紙を使用すること。壁がなかったり、壁が店舗の4分の3以下だった場合は衛生基準を満たしていないと判断される。
- 壁に付着している埃、しみ、汚れも検査の対象になる。
- 壁に使用されている材質は平らでも平らでなくてもよいが、全体の10%以上が破損してはならない。

1.3. 天井

天井の材質は淡色のコンクリート、平らなタイル、磨かれてつやのある材木を使用していること。これら以外の材質を使用している場合、天井がない場合、また天井が全体の4分の3以下の場合、衛生基準を満たされていない判断され、改善しなければならない。(注:担当者によれば飲食場所の壁、天井に関してはオープンテラス等の飲食施設も見られることから厳密には検査されない。)

- 天井の埃、しみ、汚れ等天井が清潔かどうか検査の対象になる
- 天井に使用されている材質は平らでも平らでなくてもよいが、全体の10%以上が破損してはならない。

1.4. 換気

- 空気の流れで判断する。店内が蒸し暑くなく、煙の臭いが少なく、店内の20%以上の換気口があるかを検査する。エアコンを設置している店舗の場合「禁煙」マークを表示し、換気扇を設置しなければならない。

1.5. 店内の明るさ

- 明るさを測定する機械で100ルクス以上の明るさがなければならない。

2. 調理準備場所及び調理場

2.1. 床

- 床の材質には材木、磨かれた石、タイル、ゴム製のタイル、コンクリートを使用し、石や草が混ざったその他の材質を使用してはいけない。
- 床の衛生状態は、床に埃、水、ゴミ、食べかす、汚れが付着していないかで判断される。床にこれらの汚れが付着している場合、衛生基準を満たしていないと判断される。
- 床に使用されている材質は平らでなければならず、その10%以上が破損してはならない。

2.2. 壁

- 壁の材質は淡色のコンクリートで、調理場の壁はタイルやステンレス、またはトタン板でなければならない。調理場に壁がない場合は改善しなければならない。
- 壁の衛生状態は、埃、油脂、しみ、汚れが付着していないかで判断される。
- 壁は平らでも平らでなくてもよいが、その10%以上が破損してははいけない。

2.3. 天井

- 材質はコンクリートか平らな淡色のタイル、木、壁紙を使用しなければならない。天井がない場合は改善しなければならない。

- 天井の衛生状態は埃、油脂、しみ、汚れ等が付着していないかどうかで判断される。
- 天井は平らでも平らでなくてもよいが、その10%以上が破損してはいけけない。
- 2.4. 換気
 - 空気の流れで判断する。調理場が蒸し暑くなく、煙の臭いがしなく、全体の20%以上の換気口が設置されていなければならない。また、調理場には吸煙機を設置しなければならない。
- 2.5. 調理場の明るさ
 - 明るさを測定する機械で150ルクス以上の明るさがなければならない
- 3. 調理準備場所
 - 3.1. 調理の準備は決められた場所で行なわなければならない
 - 調理準備場所を決めておき、床の上やトイレ等、衛生上適していない場所で調理の準備をしてはいけけない。
 - 3.2. 食材の取り扱い
 - 食材を洗ったり、保存したり、食器を保存する調理台は床から60cm以上の高さに位置していなければならない。
- 4. 生鮮食材の取り扱い
 - 4.1. 生鮮食材はにおい、食材の状態、色等からその品質、鮮度の良いものを選別しなければならない。
 - 4.2. 生鮮食材は調理前によく洗浄し、食材ごとに分けて保存しなければならない。
 - 4.3. 魚及び肉類は冷蔵庫、冷蔵室、氷の中等、7.2度以下の温度の場所で保存しなければならない。
- 5. 乾物及び調味料
 - 5.1. 乾物はカビが生えていないか、生臭くないか、見た目、においで判断される。また、調理前に乾物をよく洗っているかどうか判断される。
 - 5.2. 乾物はカビや腐食を防ぐために、床から60cm以上の高さで乾燥した決められた場所で保管されなければならない。
 - 5.3. 調味料はラベル表示があるもの、オーヨーマークや工業規格を取得している安全なものを識別して使用しなければならない。危険な化学薬品を使用しているものを使用してはいけけない。
- 6. 調理済み食品
 - 6.1. 消費者が消費できる状態の調理済みの食品は清潔な食器に盛り付けられていて、害虫や埃の混入を防ぐために蓋等がされていなければならない。
 - 6.2. 調理済みの食品は床から60cm以上の高さの場所に置かななければならない。
- 7. 消費用の氷
 - 7.1. 消費用に使用されている砕氷は、衛生上適していないことが多いため、販売用の袋や氷の保存方法等で販売者をよく選別しなければならない。
 - 7.2. 清潔で蓋のついた容器の中で保管し、埃の混入を防ぐために使用時以外は蓋をしておかななければならない。ステンレス製等の錆が付着する恐れがあるものは使用しない。
 - 7.3. 氷を保存する容器は床から60cmの高さの場所で保存されていなければならない。
 - 7.4. 氷をすくう器具は、手が触れて氷を汚すのを防ぐために長くなければならず、コップ等ですくったりしてはいけけない。
 - 7.5. 食材や、ジュースの瓶、お絞等、氷以外のものを氷を保存する容器の中に一緒に保存してはいけけない。食材やその他のものを氷の中で保存する場合は用途別に保管容器を用意しなければならない。また、食材を氷の中に保存する場合、その容器は60cmの高さの場所で保存しなければならない。
- 8. 食器、調理器具
 - 8.1. スプーン、フォーク、箸の材質に毒性のあるものを使用してはならない。箸は木製で色付けされていないもの、またはプラスチック製の白かクリーム色のものを使用しなければならない。スプーン、フォーク、箸は口につける部分を上にして保管し、床から60cm以上の高さの場所で清潔な容器に入れて保管しなければならない。
 - 8.2. 食器の材質に毒性のあるものを使用してはいけけない。
 - 8.3. まな板、包丁はカビ、油脂、汚れが付着していない清潔なものを使用し、食材別で使い分けなければならない。
- 9. 食器、調理器具の洗浄

- 9.1. 食器、調理器具の洗浄は食器洗浄剤で1回、水洗いで2回の3段階にわけて行なわなければならない。そのため洗い場を3ヶ所設けなければならない。検査では水洗いの2、3番目に使用する水の透明度が検査される。また、スプーン、フォーク、箸は食器と分けて洗わなければならない。食器洗浄器を使用した洗浄の場合は洗浄後の食器が検査される。
- 9.2. 食器、調理器具洗浄器具は床から60cmの高さの場所で保管されなければならない。食器保管場所や洗い場、氷保存容器、その他の食材と一緒に保管してはいけない。
- 9.3. 洗浄後の食器、調理器具は乾燥させ、床から60cmの高さの場所で保管しなければならない。また、乾燥する際に布巾を使用している場合、衛生基準を満たしていないと判断される。

10. 汚水の排水

- 10.1. 調理場、食器洗浄場には排水溝を設置し、汚水がたまらないように常時清潔に保たなければならない。また排水溝には蓋を設置しなければならない。
- 10.2. 排水溝に生ゴミがたまらないように清潔に管理し、害虫等が付着しないようにしなければならない。
- 10.3. 食器洗浄シンクには油脂を取り除くろ過層を設置しなければならない。(注：担当者によれば、この装置は必ず付ける必要があり、実際に装着済みかを検査される。)
また敷地面積が2500㎡以上の飲食店は油脂を取り除くろ過層のほかに空気供給装置付き(Aeration)排水システムを設置しなければならない。
- 10.4. 油脂を取り除くろ過層、排水システムは清潔に管理し生ゴミがたまらないように7日から10日に1回清掃をしなければならない。

11. ゴミ箱

- 11.1. ゴミ箱はプラスチックやステンレス等の材質でできた頑丈なものを使用し、持ち手がなければならない。また水等が流れないように常時清潔にしておかななければならない。
- 11.2. ゴキブリや害虫を防ぐためにもゴミ箱には蓋がなければならない
- 11.3. ゴミ箱の中にはナイロン袋を使用しなければならない。

12. 消費者及び従業員のトイレ

- 12.1. トイレは十分に設置しなければならない

飲食店の席数	男性用トイレ			女性用トイレ	
	大便器	洗面所	小便器	大便器	洗面所
20～30席	大便器1、小便器1、洗面所1、男女兼用可				
31～50席	1	1	1	1	1
51～70席	2	2	2	2	2
71～100席	3	3	3	3	3

100席を超える場合は30席につき大便器、小便器、洗面所を1ずつ増やさなければならない。

- 12.2. 飲食店のトイレは消費者用も従業員用も清潔で床や壁にしみや汚れがあってははいけない。また、床に水が漏れていたり、悪臭がしてはいけない。

13. 洗面所

- 13.1. 洗面所は十分に設置しなければならない。
- 13.2. 使いやすく、水が流れ、トイレの中に設置されていなければならない。
- 13.3. 手洗い用石鹸、ハンドソープ、簡易手拭タオルが設置されていなければならない。

14. 消火器具

- 14.1. 消火器具は十分なだけ用意されていなければならない。
 - 各部屋、建物、家等2階建ての建物の場合各階に1台消火器具を設置しなければならない。
 - ホテル、デパート等2階建て以上の建物の中のレストラン及び飲食店は、各階に1台の消火器具を設置しなければならない。また建物に階数を掲示し、非常口の表示を10cm以上の大きさの文字で示さなければならない。
- 14.2. 消火器具は床から1.5メートル以内の高さで、見えやすく、使い方が読みやすく使いやすい場所に設置し、いつでも使えるようにしておかななければならない。
- 14.3. 消火器具は常時点検しておかななければならない。

15. 従業員の服装

- 15.1 調理師、調理アシスタント、ウェイトレスは清潔な服装を着用しなければならない。色は何色でもよいが、袖があり、清潔なものを着用しなければならない。
- 15.2 調理師、調理アシスタント、ウェイトレスは清潔な白いエプロン、帽子を着用しなければなら

ない。帽子は飲食品に頭髪の混入を防ぐものなので帽子を着用する際は全ての頭髪を帽子の中に収めなければならない。なお、ネット製の帽子も着用可能である。

16. 調理師

- 16.1. 調理師は食材に触れる前に石鹼と清潔な水で手を洗わなければならない。
- 16.2. 飲食品販売の際にはスプーン、はさみ、手袋等の調理器具を使用して飲食品を取らなければならない。また、調理の際に食材を取る際にもはさみ等の調理器具を使用しなければならない。
- 17. 手に傷がある場合、細菌が飲食品に付着する恐れがあるので絆創膏などで傷を覆わなければならない。
- 18. 飲食店従業員は爪を短く切り、マニキュアやアクセサリなどをせず、常時手を清潔に保っておかななければならない。
- 19. 飲食店従業員は健康状態を良好に保っておかななければならない。飲食品を媒介して消費者に伝染するような病気にかかっている場合、休養をとらなければならない。また、調理師は少なくとも1年に1回健康診断を受診し、診断書等で自らの健康を証明しなければならない。
- 20. 飲食店従業員は衛生研修に合格したことを証明するカードを仕事中常時携帯しておかななければならない。

(注：現在は証明書のみでありカードは発行されていない。担当者によれば近い将来カードが発行されることになっている。)

○油脂を取り除くろ過層及び汚水排水システムについて

バンコク衛生局食品衛生課では営業許可申請の際の検査時に、食器洗浄シンクに油脂を取り除くろ過層を取り付けているかを必ず検査している。「バンコク飲食店及び食料品店に関する条例(2002年)」によれば、屋内に設定される飲食店の店舗の敷地面積が200㎡以下の場合、油脂を取り除くろ過層を設置しなければならず、敷地面積が200㎡を超える場合は油脂を取り除くろ過層及び汚水排水基準に従った汚水排水システムを設置しなければならず、さらに敷地面積が2,500㎡以上では空気供給装置付き(Aeration)汚水排水システムを設置しなければならない。

バンコク衛生局の担当官によれば、一般に油脂を取り除くろ過槽はそれほど価格的な負担はないものの、200㎡を超える場合に付きつける必要のある汚水排水システムは高額であるため、店舗設置の際にはこれらの点にも留意する必要がある。

なお、汚水処理装置のタイ国内の価格(ある業者の参考価格)は次のとおりとなっている。

油脂を取り除くろ過槽の参考価格

用途面積	テーブル数	参考価格(バーツ)
1~10 m ²	1-5	3,900
11~20 m ²	6~10	5,000
26~100 m ²	11~20	7,000
101~200 m ²	21~40	9,700

出所：聞き取りによる



汚水処理装置の参考価格

処理能力	飲食店規模の目安(人数)	参考価格(バーツ)
1.0 m ³ /日	20~40	12,800
3.0 m ³ /日	80~120	33,500
6.0 m ³ /日	180~200	75,000

出所：聞き取りによる

