

## 望ましい手洗い設備とは ～調理従事者専用便所～

「学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。また、専用の履物を備えるとともに、**個室にも専用の手洗い設備を備えること。**」（「学校給食衛生管理の基準」より）

便には様々な病原微生物が存在します。

例えば、ノロウイルス感染者の便は、1グラム当たり数億個のウイルスを含むことから、手を介して汚染を広げることが考えられます。

学校給食調理従事者専用便所の個室に手洗い設備が無いと、用便後の手を介してドアノブに細菌やウイルスが付着し、その後に便所を使用する人の手指を汚染してしまいます。特に、ノロウイルスは少量付着するだけで感染することがあるため、便所個室には手洗い設備が必要です。



- ① ・温水が出る手洗い設備  
・直接手指で触れない給水栓
- ② 手洗いシンク
- ③ 手洗い用石けん液
- ④ ペーパータオル
- ⑤ 消毒剤
- ⑥ ペダル開閉式のフタ付きゴミ箱

### ◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆ 【個室内の手洗い設備】



個室内に手洗い設備があっても、不適切な設置であると適切に手洗いを行うことができません。

#### 【不適切な設置の例】

- ①手洗いシンクが小さい
- ②衣服を整える前に手洗いができない位置に設置されている。
- ③消毒剤、ペーパータオル等が備えられていない。

✗ 不適切な便所個室手洗い設備の設置例

## ●●● トイレの使用と手洗い手順について ●●●

- 1 トイレに入る前に調理衣、ズボン、帽子、マスク、靴を脱ぐ。 2 用便後、衣服等に触れる前に個室で確実に手洗いし、消毒する。 < ⇒参照:P13「作業中の手洗い」 >



洗う



すすぐ



消毒する

- 3 マスク、帽子、ズボン、調理衣を着用し、靴を履く。



- 4 調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。

< ⇒参照:P5「標準的な手洗い」 >

