

3 手洗い設備の充実

(1) 手洗い設備の充実の必要性について理解する

手洗いの目的は、手に付着した汚れや病原微生物を落とし、清潔にすることです。衛生管理は「手洗いから始まり、手洗いに終わる。」と言われるとおり、最も基本的な事項です。

手洗いの方法については、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（平成20年3月文部科学省）で詳しく示していますが、調理従事者が正しい手洗い方法を身に付けるとともに、目的に応じた手洗いを行う必要があります。また、手洗い設備の充実等、ハード面での整備も重要です。特に、手洗いに温水を使用することは、丁寧な手洗いや洗浄効果、手荒れ防止の面からも必須条件です。

衛生管理基準では

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食設備 ⑦ 学校給食従事者専用手洗い設備等

学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。

二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

(3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

八 学校給食従事者専用手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、せっけん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。

(2) 手洗い設備を設置する必要のある場所とその理由を理解する

●設置場所について●

- ①前室……………作業開始時や汚染作業区域から非汚染作業区域の作業へ移る際、また作業途中にトイレに行き、再入室する際等に使用する手洗い設備
- ②トイレの個室……………トイレを介しての汚染拡大を防ぐために必要な手洗い設備
- ③調理場内……………作業途中の手洗いを円滑に行うための手洗い設備
 - ◎汚染作業区域……………検収室、下処理室、洗浄室（食器等の洗浄時）
 - ◎非汚染作業区域……………出入口、切裁作業、釜の作業、揚げ物・焼き物、和え物等作業区分ごとに使用しやすい位置に設置

衛生管理基準では

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食従事者の衛生管理

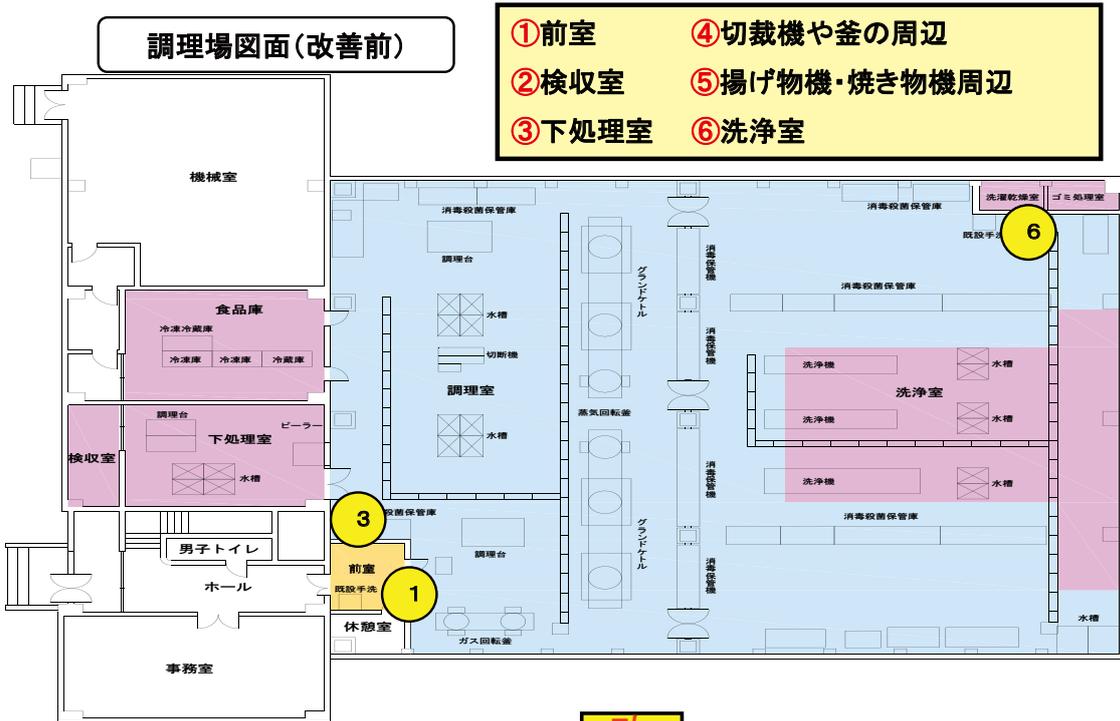
- 四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

重要事項

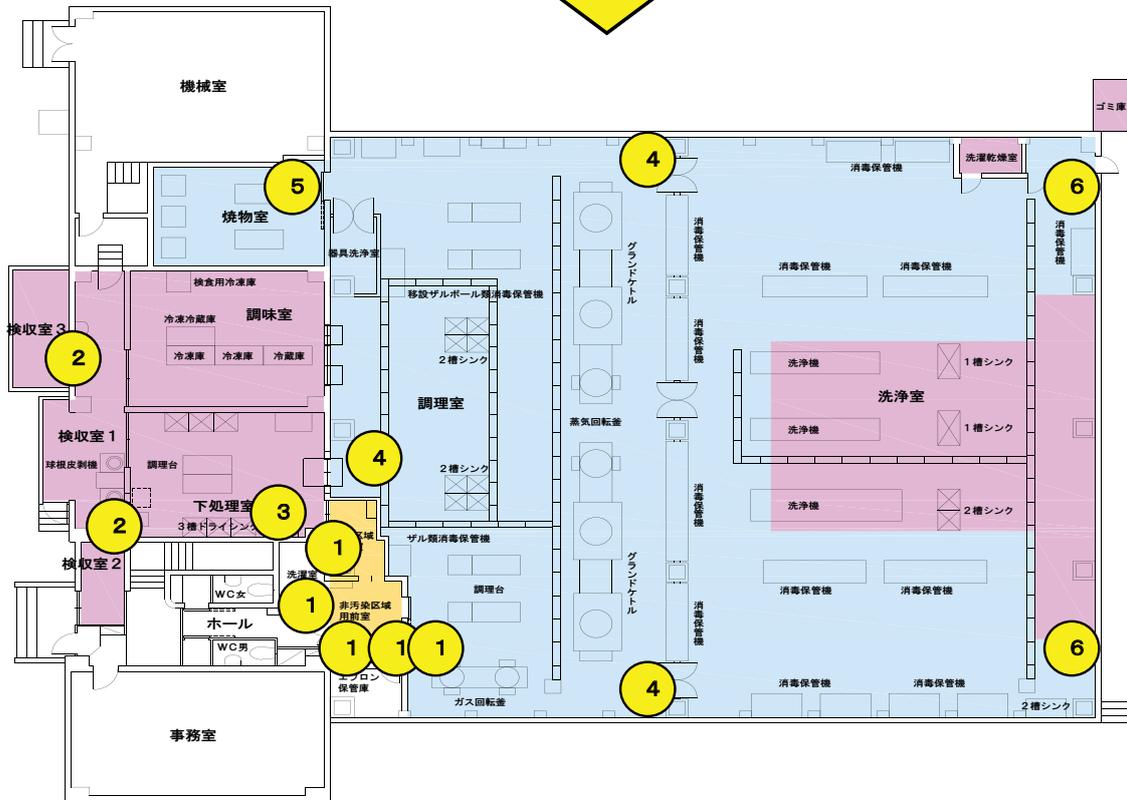
前室の手洗い設備は、調理従事者に応じて、必要数（一度に集中する人数が4～5人に1箇所程度）設置すること。

手洗い設備の設置場所（例）	目的等
①前室	調理作業開始時及び汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時等に使用する。
②検収室	検収作業前後、泥付き野菜に触れた後、食肉類や魚介類に触れた後等に使用する。
③下処理室	卵等汚染度の高い食品に触れた後等に使用する。
④裁切機や釜の周辺	食肉類や魚介類、卵等汚染度の高い食品に触れた後、切裁作業、釜の作業、和え物作業等、作業変更時や他の食品・器具等に触れる場合に使用する。
⑤揚げ物・焼き物機周辺	揚げ物や焼き物は、食肉類や魚介類等の生物や加工品が多いため、作業中や作業終了時及び配缶の前に使用する。
⑥洗浄機（周辺）	残食や廃棄物を取り扱った後や洗浄作業前後・途中に使用する。

望ましい手洗い設備改善事例 1 (B県B市大規模共同調理場改善例調理従事者 36名)



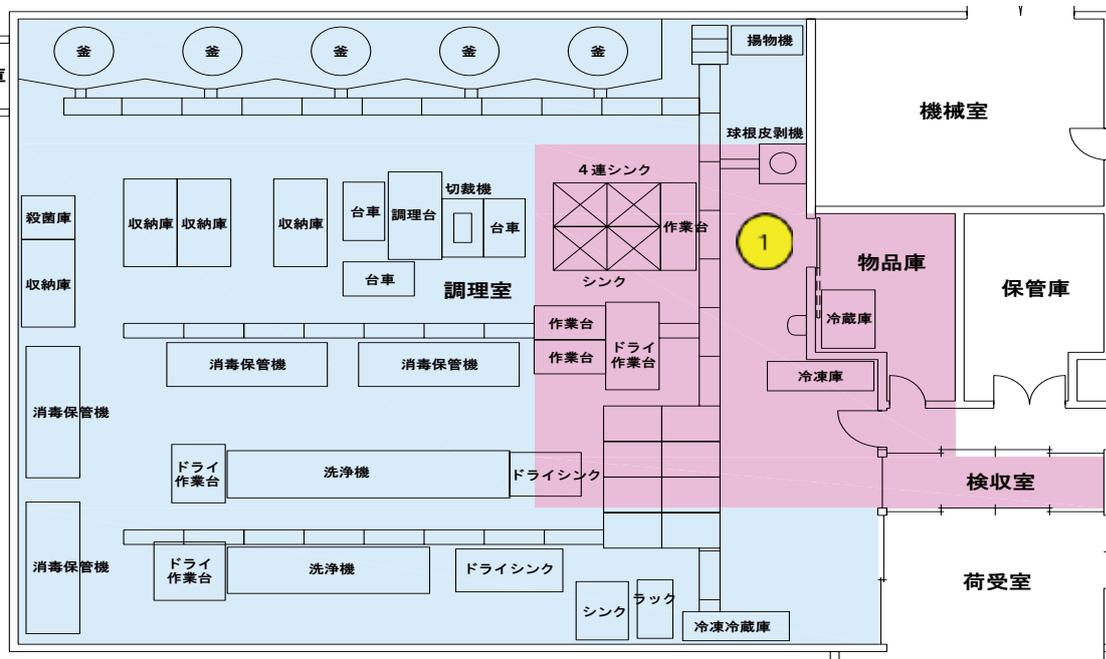
調理場図面(改善後)



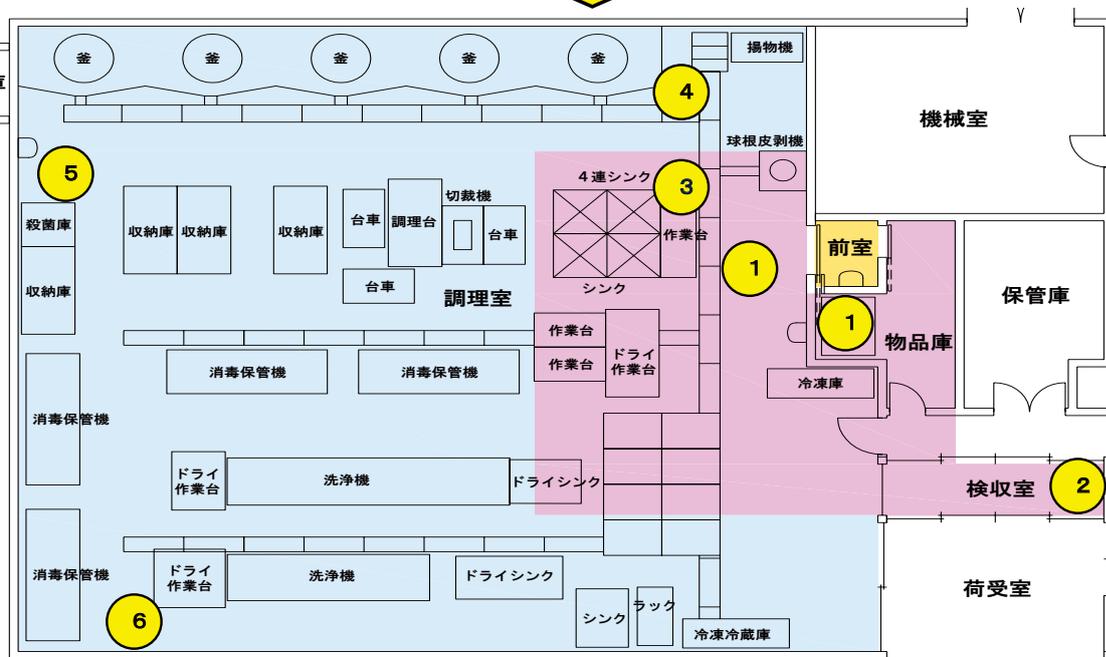
望ましい手洗い設備改善事例 2 (小規模共同調理場 調理従事者 5名程度)

調理場図面(改善前)

- ①前室
- ②検収室
- ③下処理室
- ④裁切機や釜の周辺
- ⑤揚げ物機・焼き物機周辺
- ⑥洗浄機(周辺)



調理場図面(改善後)



【手洗い設備の改善事例】

改善事例1

前室手洗い設備の増設

問題点

✕ 前室の手洗い設備が1箇所です調理従事者に対して必要な数（一度に集中する人数に対し）がないため、作業前の手洗いが十分にできていなかった。また、冷水による手洗いであった。



改善

改善点

改善費用

大

○ 前室の手洗い設備を汚染作業区域と非汚染作業区域へのエリアに分けて改修し、調理従事者に必要な数（一度に集中する人数に対し）を5箇所に増設し、温水による手洗いができるようにした。



問題点

✕ 前室がなく、手洗い設備が調理室内に1箇所のみで、作業開始時及び各作業区域ごとの手洗いが十分できていなかった。



改善

改善点

改善費用

中

○ 調理室入り口を改修して前室と手洗い設備を整備し、作業前の手洗いができるようにした。



改善事例2

検収室の手洗い設備の設置

問題点

✕ 検収室に手洗い設備がなく、検収前後、泥つき野菜、食肉や魚介類に触れた後等の手洗いができていなかった。



改善点

改善費用 中

○ 検収室に手洗い設備を設置し、検収前後、泥つき野菜、食肉や魚介類に触れた後等の手洗いができるようになった。



改善事例3

調理室の手洗い設備の設置

問題点

✕ 調理場の手洗いシンクが小さく浅いため、手洗いの際に洗浄水を周囲に飛散させていた。



改善点

改善費用 中

○ 複数の調理従事者が一度に手洗いが行えるように、手洗いシンクを1槽に長く、深いものを設置して、洗浄水が周りに飛散しないようにした。

