

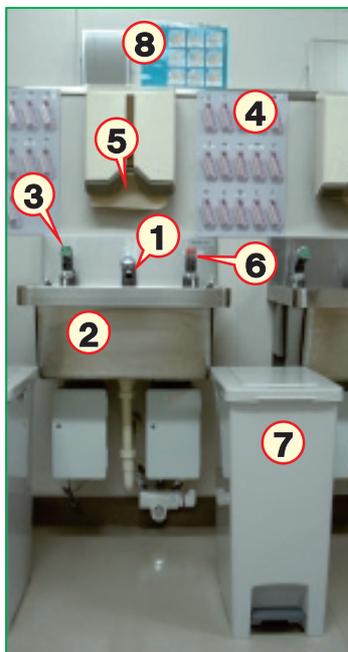
## 望ましい手洗い設備とは ～前室、調理場内～

「給水栓（蛇口）を直接手指で触れることの無いよう、①肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、②肘まで洗える大きさの手洗いシンクを設置するとともに、③石鹸及び⑥消毒薬、④個人用爪ブラシ、⑤ペーパータオル等を常備すること。」

「学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使い易い位置にあること。また、出入口や便所、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器を適切な場所に設けていること。」

（「学校給食衛生管理の基準」より）

【前室】



【前室】



【調理場内】



- ① ・温水が出る手洗い設備  
・直接手指で触れない給水栓
- ② 肘まで洗える大きさの手洗いシンク
- ③ 手洗い用石けん液
- ④ 爪ブラシ（※前室は個人用爪ブラシ。調理場内には必要に応じて整備する。）
- ⑤ ペーパータオル
- ⑥ 消毒剤
- ⑦ ペダル開閉式のフタ付きゴミ箱
- ⑧ 手洗いの手順を示した掲示物

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【温水が出る手洗い設備】

十分な手洗いを行うためには、温水が出る手洗い設備が必要です。  
冷水による手洗いは汚れ落ちも劣るほか、特に冬季の手洗い不足につながります。  
また、自動式水栓の場合は、石けん液を十分にすすぎ落とすための時間設定が必要です。



○ 十分なすすぎ時間に設定されている温水が出る自動式水栓

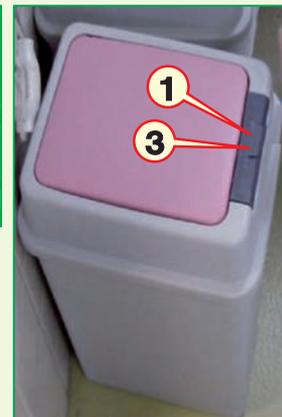
●● ココに注意 ●●  
【蛇口の高さ】



蛇口が高すぎると、周囲に洗浄水を飛散させる原因となります。

✕ 高すぎる蛇口

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【手指で操作する構造の設備 ~給水栓、ディスペンサー、スプレーボトル、ゴミ箱~】



手洗いに関連する設備等は、直接手指で操作しない構造であることが必要です。また、石けん液及び消毒剤の容器も清潔に保ちましょう。

- ① 直接手指で操作する箇所は、手指を介して二次汚染の可能性があります。
- ② 押し上げタイプのディスペンサーは、ノズルが汚染された場合に微生物が増殖することがあります。  
⇔参照:参考資料6>
- ③ スプレーボトルやゴミ箱のフタも汚染されていることがあります。



一般生菌数  
 $1.0 \times 10^6$

(独立行政法人日本スポーツ振興センター  
拭取り検査結果より)

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【手洗い設備設置場所】



手洗い設備と食品取扱い場所が近いと、手洗い時の洗浄水が食品に飛散します。

手洗い設備は、他の施設設備の配置、作業動線等を考慮して設置しましょう。

✗ 食品に飛散

●●●工夫例●●●

シンクの横に手洗い設備がある場合、ステンレス板を設置して洗浄水の飛散を防止する等、工夫しましょう。



ステンレス板

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【手洗いシンクの大きさ】



✗ 小さいシンク



✗ 浅いシンク

指先から肘までを洗うためには、十分な幅、深さがあるシンクが必要です。

シンクが小さかったり、浅かったりすると、十分な手洗いができないばかりか、周囲に洗浄水を飛散させてしまいます。

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【手洗い用石けん】



✗ 固形石けん

石けん液を使用する場合も、使用濃度を守りましょう。

固形石けんは、多数の人が触れ、汚染されやすいことから、学校給食施設での使用は望ましくありません。石けん液を使用しましょう。



一般生菌数  
 $7.0 \times 10^5$

(独立行政法人日本スポーツ振興センター  
拭取り検査結果より)

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【爪ブラシ】

手指のなかで、洗い残しが起こりやすい部分のひとつが「指先」です。

爪ブラシを複数の人で共有すると、ある人の手指に付着している細菌やウイルスが他の人にも付着することが考えられます。

これらのことから、特に前室には個人用爪ブラシを用意する必要があります。

爪ブラシは、次のことに注意して管理しましょう。

- ①乾燥しやすいよう吊るして保管する。
- ②ブラシ部分が他に接触しないよう保管する。
- ③保管中の水の滴りを避けるために受け皿を活用する。
- ④毛先が広がっている、汚れがひどい等、劣化したものは新しいものに交換する。
- ⑤使用後は、確実に洗浄、消毒する。



✗ 爪ブラシ同士が接触している



✗ ブラシ部分が壁に接触している



✗ 受け皿がない保管



✗ 使い古された爪ブラシを使用

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【ペーパータオル】



✗ 不適切なペーパータオル設置例

不適切な設置であると周囲やペーパーそのものを汚染することもあるので注意が必要です。

【不適切な設置の例】

- ①ペーパータオルの設置位置が高すぎたり低すぎたりしている。
- ②ペーパータオルが、食品の置いてある場所の上に設置されている。
- ③ペーパータオルをホルダーに入れずに袋のまま置いている。

◆◆◆ ココに注意 ◆◆◆  
【消毒剤】



十分な量のアルコールを手に受けることができる設定にする必要があります。

○ 指先にアルコールがかかるよう指を曲げている