

## 6 調理従事者専用トイレの整備

便には様々な病原微生物が存在し、排便時にはそれらが便と共に排泄されるので、トイレは食中毒を起こす病原体に汚染される危険性が高い場所です。排便時に、ノロウイルス等により便器が汚染されたり、手指を介してトイレのドアノブ等が汚染されたりする可能性が高くなります。実際にノロウイルスによる食中毒事件の際に拭き取り検査を行うと、トイレからノロウイルスが検出されることがあります。

特に、不特定多数の人が、同じトイレを使用するとウイルスや細菌等の汚染の危険性が高くなります。学校においては、多人数の児童生徒等と共用のトイレであれば、より汚染される危険性が高まることから、調理従事者専用のトイレを設置する必要があります。

さらに、用便後の手指は最も危険な汚染源です。この手指から衣服、ドアノブ等が汚染されることを防ぐため、衣服を整える前に手洗いができるよう、トイレの個室には手洗い設備が必要です。

### 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 (1) 学校給食施設 ③その他の区域の施設

二 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とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

##### (2) 学校給食設備 ⑦学校給食調理従事者専用手洗い設備等

一 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

六 ……さらに、学校給食用従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。

七 学校給食調理従事者専用の便所には、専用の履き物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

八 学校給食従事者の専用手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、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。

#### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

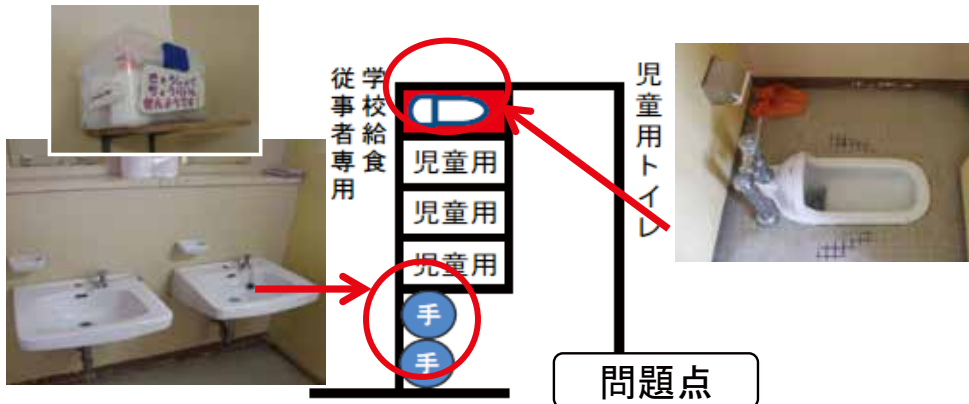
##### 1 (2) 学校給食従事者の衛生管理

三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

改善事例1

改善費用 大

調理室に隣接しているトイレを休憩室に移設



問題点

✗ 学校給食従事者専用トイレがなく、児童用トイレの個室のひとつを使用していた。

改善



問題点

✗ 便器は蓋付が望ましい。

改善点

○ 児童用トイレの2室を1室に改修し、個室に手洗い設備を設けた。  
 ○ 児童と共用になっていた通路を、入り口から隔壁等で区切り、学校給食従事者専用通路及び前室を設けて調理衣の着脱場所を確保した。

学校給食従事者専用トイレがない小規模単独校調理場の場合、児童生徒用トイレの1箇所を調理従事者専用とする場合は、表示を明確にし、鍵を付ける。

また、手指を介してノロウイルス等の汚染が拡大しないようトイレ個室に手洗い設備を設け、手洗い用石けん液、ペーパータオル、消毒用アルコールを設置する。

改善事例2

改善費用 大



問題点

✗ 調理従事者専用トイレが児童用トイレと共有で、一室を専用トイレとして管理している。



✗ 調理従事者専用トイレが和式で、個室内に手洗い設備がないため、用便後の手指を介して衣類、ドアノブ等が汚染される可能性が高い。調理従事者専用トイレ個室の前に調理衣の着脱場所がない。

改善



改善点

○ 洋式トイレとして、糞便の跳ね水による周囲への汚染を防止した。  
○ 調理従事者専用トイレ個室に手洗い設備を設け、用便後に座ったままで手洗いができるようにした。

改善点

○ 調理従事者専用トイレを別室として増設し、児童生徒用トイレ内の交差汚染を防止し、調理従事者が感染者とならないようにした。

○ 調理従事者のトイレ個室の前に調理衣の着脱場所を設け、トイレでの汚染を調理室に持ち込まないようにした。

問題点

✗ 便器は蓋付が望ましい。

指導のポイント

手洗い設備は、便器と手洗い設備の位置が30cm程度が望ましく、遠いと座ったまま手洗いができません。設計時に注意する必要があります。

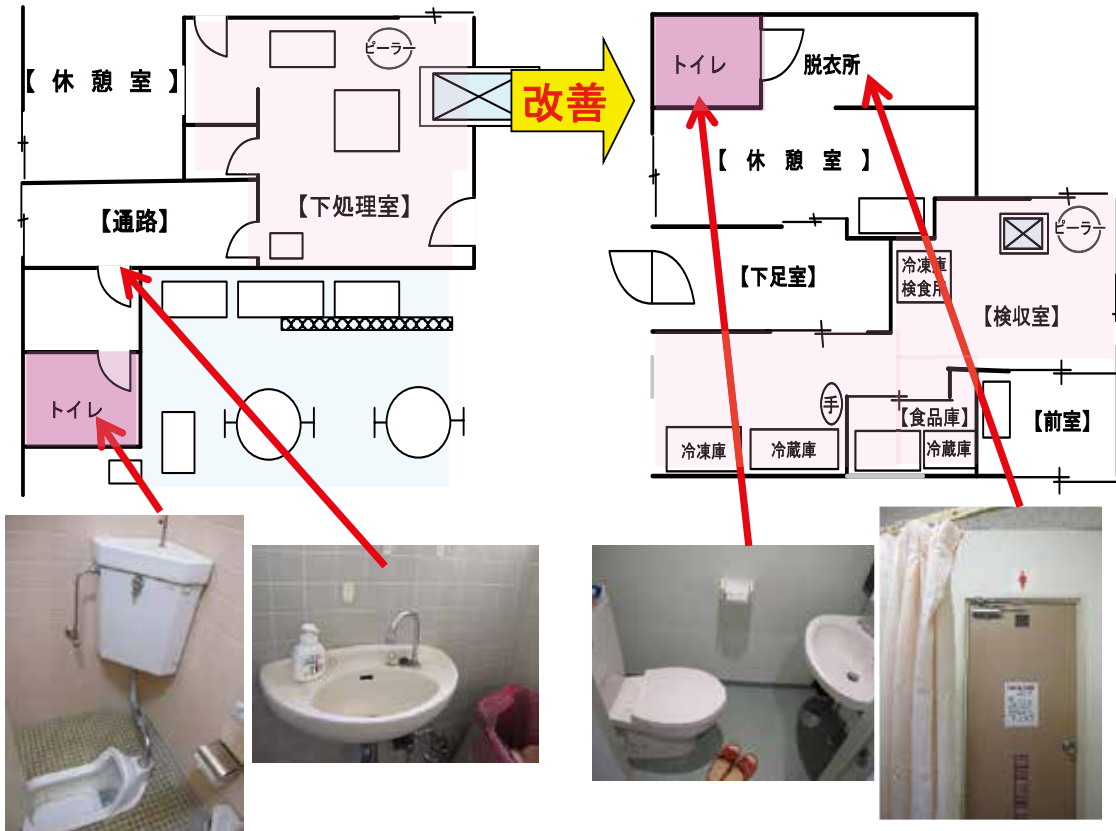


改善事例3

改善費用 大

調理室に隣接しているトイレを休憩室に移設

① 前ページの問題点を平面図で説明



問題点

- 調理従事者専用トイレの個室に手洗い設備がない。
- ✕ 調理衣の着脱場所がない。
- 個室外の手洗い設備に消毒用アルコールなどの消毒設備がない。
- 調理室に隣接している。

改善点

- 調理従事者専用トイレを休憩室から直接出入りできるように改善し、調理衣の着脱する場所を設けた。手洗いの位置が座ったまま使用できないので、更なる改善が必要である。

トイレ個室には手洗い設備を設け、手洗い用石けん液、ペーパータオル、消毒用アルコールを整備した。  
和式から洋式のトイレに替え、休憩室から直接出入りできる場所に設置した。  
また、トイレ手前に調理衣の上下等を着脱する場所を整備した。

改善事例 4

改善費用 大

和式トイレを洋式トイレに改修



問題点



和式のトイレである。  
個室内に手洗い設備がなかった。  
個室外の手洗い設備の給水栓は手回し式であった。

改善点



個室外の手洗い設備を手指が触れずに給水できる足踏み式にした。



和式トイレを、洋式のトイレに替え、個室に手洗い設備を設置した。  
また、個室トイレの入り口をカーテンで仕切ること、調理衣の着脱場所を設けた。

改善



指導のポイント

和式のトイレは、糞便の撥ね水による汚染、下痢時には下痢便等が便器、床に飛び散る可能性が高いので、洋式トイレが望まれます。

- ・トイレの清掃時は、便座及び蓋の内側まで洗浄・消毒することが大切です。
- ・洋式洗浄機能付きのトイレは、洗浄水が飛び散らないように、水圧を弱く調整する必要があります。また、トイレ使用後に水を流す時は、汚染を広げないために蓋を閉めて流すことが有効です。【個室の手洗い→蓋を閉める→流水→着衣する】

改善事例5

改善費用 中



問題点

✗ トイレが男女別の和式で、糞便の跳ね水による周囲への汚染の可能性が高い。青色は実験的に跳ね水を調べたものである。  
(長野県北信事務所データ)

改善点

○ 専用トイレを改修し、男女兼用の洋式トイレとして、糞便の跳ね水による周囲への汚染を防止した。  
調理従事者専用トイレ個室に手洗い設備を設け、用便後の手指を介して衣類やドアノブ等が汚染されるのを防止した。

✗ せっかく改修したが、便器と手洗い設備との距離がありすぎるため、便座に座って手洗いが出来ない。30cm程度が望ましい。

改善事例6

改善費用 中



問題点

✗ 調理従事者専用トイレが和式であり、個室に手洗い設備がなかった。調理衣を着脱する場所がなかった。

改善点

○ 洋式のトイレに替え、トイレ個室を改修し、手洗い設備を整備した。トイレ前にある使用していないシャワー室を改修し、調理衣の着脱場所を整備した。

### <改善のチェックポイント>

- |   |        |
|---|--------|
| ◎ 外部の者が使用しない調理従事者専用のトイレがあるか                         | はい・いいえ |
| ① 食品を取り扱う場所から直接出入りできないなど、位置はよいか                     | はい・いいえ |
| ② トイレの個室に、手洗い設備は設置してあるか                             | はい・いいえ |
| ③ 洋式のトイレであるか  | はい・いいえ |
| ④ トイレの個室の前に調理衣を着脱できる場所（前室）があるか                      | はい・いいえ |
| ⑤ 調理従事者専用トイレの個室には、専用の履き物を備えているか                     | はい・いいえ |
| ⑥ 調理従事者専用トイレの個室には、手洗い用石けん液、消毒用アルコール、ペーパータオル、ゴミ箱があるか | はい・いいえ |