

安全・衛生管理基準

基本事項

衛生管理については、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（厚生労働省）及び関係法令に従うとともに、この「安全・衛生管理基準」に従うこと。「学校給食衛生管理基準」、「大量調理施設衛生管理マニュアル」及び関係法令は、常に最新のものを従うこと。

I 調理従事者

1 食品衛生責任者（業務責任者）の職務

- (1) 調理従事者の健康・安全・衛生の管理に努めるとともに、衛生教育、必要な指導を行うこと。
- (2) 業務開始前、「従事者の衛生管理点検表」（様式 15）（以下「衛生管理点検表」という。）に基づき調理従事者の健康状態をチェックし、異常の発見に努めること。また、調理作業中の遵守事項についても、同「衛生管理点検表」でチェックし、その励行に努めること。「衛生管理点検表」は、毎業務終了後、速やかに学校長、学校栄養士又は学校長が指定する者（以下「学校長等」という。）に提出すること。
- (3) 健康診断及び腸内細菌検査の結果は、速やかに「健康診断結果報告書」（様式 8）、「腸内細菌検査成績報告書」（様式 9）により発注者及び学校長等に報告すること。
- (4) 上記（2）、（3）により安全衛生上支障のある者は、業務に従事させないこと。また、必要がある場合は、医師の精密検査を受けさせ、その指示に従わせること。
- (5) 業務開始前、「食材料検収表」（様式 4）に基づき食材料を検収実施し、学校長等にその結果を報告すること。
- (6) 給食室に外部の者を入れる場合は、学校長等の許可を得ること。

2 調理従事者の職務

- (1) 業務開始前に、健康状態や手指のけが、化膿創等の有無を「衛生管理点検表」により、食品衛生責任者に申告し「衛生管理点検表」の点検を受けること。
- (2) 食品衛生責任者の指導、指示に従い、常に自らの健康・安全・衛生に努めるとともに、体調が悪い場合は、食品衛生責任者に申し出、その指示に従うこと。
- (3) 健康診断、その他の健康管理
 - ① 健康診断を毎学期開始前（年 3 回）に受診すること。
 - ② 毎月 2 回、腸内細菌検査（赤痢、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 0157 等、発注者が指定する項目）を実施すること。また、10 月から 3 月には腸内細菌検査のほかにノロウイルスの検査を月 1 回実施すること。
 - ③ 新規の調理従事者及び臨時の調理従事者は、従事する日の前 2 週間以内に健康診断及び腸内細菌検査を受けること。（従事後の腸内細菌検査回数は②に定めるとおり）
 - ④ 作業開始前に次の健康状態等にあることを確認すること。
 - ア 体調は良好であること。（下痢、発熱、腹痛、嘔吐その他伝染性疾患が疑われる症状がないこと。）
 - イ 外傷、手指の傷（化膿）がないこと。手指に傷や手荒れがある場合、手袋や指サック、絆創膏等を適切に使用して患部を清潔に保ち、患部が食品や器具に直接触れない

ようにすること。作業中にむやみに患部を触らないこと。また、必ず使い捨て手袋を使用して作業をすること。これができない場合は、調理作業に従事しないこと。

ウ 検温を行い37℃以下であること。

- ⑤ ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、給食調理業務に従事しないこと。また、ノロウイルスにより発症した調理従事者と一緒に食事を喫食し、感染の可能性がある調理従事者は、速やかに高感度の検便検査を実施し、ノロウイルスを保有していないことを確認すること。その他ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、感染の可能性がある調理従事者に速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えること。

(4) 調理時の服装・身だしなみ

- ① 着衣は所定の調理用白衣上下（色は白）を着用し、常に清潔にしておくこと。調理室専用の前掛けをし、マスクを着用する。履物は調理室専用長靴（ドライシステムはドライ靴）を履く。
- ② 頭髪は、整え、常に清潔に保ち、長い髪は束ねること。
- ③ 頭部は所定の帽子等を着用し、頭髪が帽子等からはみ出さないこと。
- ④ 爪は短く切り、清潔に保つこと。マニキュアはしないこと。
- ⑤ 指輪・ネックレス・イヤリング・ピアス・時計等ははずすこと。
- ⑥ 香水等匂いのきついものはつけないこと。化粧・口紅は控えること。髭はきれいに剃ること。

(5) 調理業務中は、次のことを守ること。

- ① 顔や毛髪等にむやみに触らないこと。触った場合は、その都度手洗いをすること。
- ② 着衣・履物について次の点に気をつけること。
- ア 下処理室は専用の前掛け、履物に替えること。
- イ 配膳車を配膳室等に運搬する時は青上衣（ブルー衣）に着替え、履物も替えること。
- ウ ごみ置き場に出るときは、着衣（上下）を脱ぎ、帽子等を外し、外用の履物に履き替えること。
- エ トイレを使用するときは、着衣（上下）を脱ぎ、帽子等を外し、履物はトイレ専用の履物に履き替えること。
- ③ トイレを使用した後は、指定の場所で必ず手指を十分に洗い、調理従事前には手洗い・消毒をすること。
- ④ 作業の途中で体調が悪くなったり、ケガをしたときは、食品衛生責任者に報告し、その指示を受けること。
- ⑤ 次に示す作業の区切りには手洗いを徹底し、二次汚染を防ぐこと。
- ア 作業開始前
- イ 下処理から異なるの作業に移るとき。
- ウ 配食作業に従事する直前、調理済み食品（以下「料理」という。）の盛り付け配膳に従事する場合
- エ 加熱前の食肉類、魚介類、卵等を取り扱った場合

- オ トイレの使用後
 - カ ごみや残菜、段ボール、食品の入っていた容器等を扱った後
 - キ 機器やドアの取手や電話やペン等の食品以外のものに触った後
 - ク 洗浄作業の後
 - ケ その他、衛生を担保した作業上、必要な時
- ⑥ 使い捨て手袋は次の事項に注意すること。
- ア 使い捨て手袋は衛生的に保管すること。
 - イ 手袋着用後は、最初に素手と同様に手洗い・消毒を行い、清潔な状態にした上で作業すること。
 - ウ 手袋は、作業毎に使い捨てること。使い回しはしないこと。
 - エ 手袋装着中は、他の作業を行ったり、他の器具を触ったりしないこと。
 - オ 作業内容により、使用目的に合った使い捨て手袋を選ぶこと。
- (6) 手洗いは、「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省）に基づき、次の手順で行うこと。
- ① 手を流水でぬらし、石けんをつけよく泡立たせ、専用爪ブラシを使って指先、特に爪の間を丹念に洗うこと。
 - ② 手のひらをすりあわせるようによく洗い、手の甲も洗うこと。更に指を組み合わせて指の間を洗うこと。手指から肘までをよく洗うこと。（30秒程度）
 - ③ 流水で石けんを完全に洗い落とし（20秒程度）、2度洗いをする事。
 - ④ ペーパータオルでよく拭き、消毒用アルコールを用いて殺菌すること。

II 調 理

1 食材料等の衛生管理

(1) 食材料納入時検収

納入の確認、検収は原則として検収室又は下処理室で行うこと。

食品衛生責任者は、他の調理従事者と複数人で食材料納入に立ち会い、「調理室手配表」（様式2）及び「食材料検収表」（様式4）に基づき、検収を行うこと。当該検収結果は、作業開始前に学校長等に報告し確認を受けること。また、事前に学校栄養士の指示があった食材料については、下記の検収事項を確認し、「調理室手配表」と「食材料検収表」にその結果を記入し、学校長等の検査を受けるまでの間所定の場所に適切に保管すること。ただし、食材料、食品に異常があるときは直ちに学校長等に報告しその指示に従うこと。

<検収項目>

- ① 容器包装状況（衛生的な容器に梱包されているか。容器にねずみ等のかじり穴はないか。）
- ② 食材料の品質及び鮮度（異臭、変色、ネト、カビ等品質に異常はないか。乾燥又は吸湿していないか。）
- ③ 消費期限、賞味期限、（品質保持期限）、法定表示事項（製造年月日の古いものはないか。定められている表示があるか。）並びにロット番号やその他のロットに関する情報の確認。（確認した事項を紙で記録すること）
- ④ 原材料表示及びアレルギー表示、アレルゲン等の原材料の確認。特に、通常使用し

ている食品のパッケージが変更されているときは、注意して確認する。想定外のアレルギーが含まれていた場合は、「食材料検収表」に記録の上、学校長等に報告すること。

- ⑤ 品温（所定の品温測定器（非接触温度計）を使用し、「食材料の温度管理の基準」（別表 8）（以下「温度管理基準」という。）に基づき測定し適温か確認すること）
- ⑥ 異物の混入（虫のふん、その他異物が混入していないか。）
- ⑦ 食材料の数量（数量に誤りはないか。）
- ⑧ その他学校が指示する事項

(2) 食材料の保管

- ① 牛乳は、検収後、クラスごとの本数を確認して牛乳専用缶に移し替え、牛乳保冷库で保管すること。
- ② 肉類、魚介類は、消毒した専用の容器等に入れ替え、蓋（ラップ等）をし、冷蔵庫で保管すること。
入れ替えが困難な場合は、清潔なビニール袋に容器ごと入れ保管すること。
- ③ 鶏卵は、専用のざる等の容器に移し替え保管すること。必要に応じ、冷蔵庫で保管すること。
- ④ 豆腐は、検収後、消毒した専用の容器に移し替え、流水に浸して置くこと。必要に応じ冷蔵庫に入れて保管すること。
- ⑤ 食材料を、床面から 60cm 以下の位置や床に直接置かないこと。
- ⑥ 食材料を冷蔵庫等で保管する際には、相互汚染が起こらないように、食品の入れ方等を注意すること。

(3) 食材料の管理

- ① 食品は「温度管理基準」に基づき適切に保存するとともに、食品の相互汚染が生じないように注意すること。
- ② 食品の保管場所は常に清潔にし、ねずみやゴキブリ等がないようにすること。
- ③ 冷蔵庫や冷凍庫の中は、冷気がよく循環するよう食品をつめ過ぎないこと。
- ④ 冷蔵庫、冷凍庫、牛乳保冷库の温度は、常にチェックし、冷凍庫は、 -20°C 以下、冷蔵庫及び牛乳保冷库は、 5°C 以下に保ち、不適切な場合は、直ちに調整すること。
（冷凍庫、冷蔵庫、牛乳保冷库の温度は、学校長等が決めた時間に測定し、「学校給食日常点検表（温度測定記録表）」（様式 6-1）に記入する。）
- ⑤ 開封した調味料、乾物、米等は、その都度必ずきちんと口を閉めるか密閉容器に移し替え、開封年月日を記入し、早めに使い切ること。
- ⑥ 油は、容器に密閉して冷暗所に保管すること。

2 保存食（「原材料」及び「料理」）の管理

- (1) 「学校給食における保存食について」（別表 9）に基づくこと。
- (2) 保存食は、 -20°C 以下の専用の冷凍庫で、2 週間以上保存すること。
- (3) 保存に当たっては、出し入れ等を十分配慮した保存に心掛け、冷凍庫内は常に整理・整頓し、清潔にしておくこと。
- (4) 保存容器は使用ごとに新しいものを使用し、衛生的に取扱うこと。なお、保存容器は専用ポリ袋とする。
- (5) 保存に当たっては、各々採取食品を各食品ごとに専用ポリ袋に入れて密封し、それを

更に大きなポリ袋に入れてまとめ、外袋に採取年月日を明記し、「保存食記録表」(様式13)に記入すること。

(6) 「原材料」の保存

- ① 納入時検収後、原材料は洗浄・消毒等を行わず、できるだけ速やかに、食品ごとに50g程度ずつ採取すること。料理用牛乳も、同様に採取すること。
- ② 採取に当たっては、二次汚染を避けるため、素手で食品に触れないこと。専用の包丁、まな板等を使用し、食品を採取するごとに器具等を洗浄すること。
- ③ 下記の原材料等は、保存食から除くこと。

| | |
|----------|--|
| 調味料 | 塩・砂糖・酢・みりん・しょうゆ・酒・ソース・味噌・こしょう・香辛料 |
| 常温保存の食材等 | 乾燥わかめ・干し椎茸・削り節・削りかつお・干し昆布・春雨・ごま・焼き海苔・干しひじき・ビーフン・米・小麦粉・でんぷん・乾パン粉・乾麺類等常温で保存できるもの |
| その他 | 缶詰・油脂類 |

(7) 「料理」の保存

- ① 各料理全て50gずつ採取すること。
- ② 飲用牛乳は、検収後保管し、配食時のものを専用ポリ袋に移し替えて保存すること。
- ③ 料理の採取に当たっては、使用している食材料が全て含まれるよう採取すること。
- ④ 料理ごとに専用ポリ袋に入れ密封し、保存すること。

3 食品の管理

(1) 食品の安全確認

- ① 異味、異臭、変色、ネトつきやカビの発生はないか。
- ② 虫のふん等の異物が混入していないか。
- ③ 虫等がついていないか。
- ④ 乾燥、吸湿していないか。
- ⑤ 賞味期限(品質保持期限等)が超過していないか(1回に少量しか使用しない小ビンや袋入りの調味料等)。
- ⑥ 食品を保存している容器にねずみ等のかじり穴はないか。
- ⑦ 缶詰の使用に際しては、缶の状態、内壁塗装の状態に異常はないか。

(2) 食材料の適切な取扱い

- ① 食材料の相互汚染を防止する。特に次の事項の取扱いには注意すること。
 - ア 「肉・魚介・卵」、「肉・魚介・卵を取り扱ったボール・袋・手袋」、「肉・魚介のドリップ等」
 - イ 「生食用の果物・野菜」、「加熱後の食品」、「調理済み料理等」への汚染
- ② 肉・魚介・卵、生食用食品は使い捨て手袋等を使用して扱うこと。(素手で扱わない。)
- ③ 野菜等は「港区学校給食調理作業手順」(別表2)(以下「調理作業手順」という。)に従い、下処理室で処理し、洗浄後、調理室に搬入すること。
- ④ 調理室(区画)では食品は床面から60cm以上の高さの適切な場所に置き、水はね等による相互汚染を防ぐこと。困難な場合は、受台、容器に入れる等の方法で水はねを防ぐ。また、ウェットシステムはドライ運用をすること。

- ⑤ 味をみる時は料理の一部を各々食器に少量とり、必ず複数の調理従事者で、はし又はスプーン等を用い確認すること。手のひらに載せたり、素手で摘まんで直接口に運んだりしないこと。
- ⑥ 料理を配食する時は、マスクを着用し、清潔な器具又は使い捨て手袋を使用して扱い、専用容器に入れ必ず蓋をすること。
- ⑦ 冷蔵・冷凍された食品は、使用する直前に冷蔵庫から取り出し、調理室内に室温で長時間放置しないこと。
- ⑧ 鶏卵については「調理作業手順」により取り扱うこと。
- ⑨ 放冷が必要な食品は、小分けにするなどして短時間で十分に冷ますこと。必要により冷蔵庫で冷蔵する場合は、専用の容器に入れて冷蔵すること。やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1 mg/l以上であることや、色、濁り、臭いに異常がないことを確認し、冷却開始・終了時間と食品の温度を記録し保管すること。
- ⑩ 熱いものと冷たいものを隣り合わせに置かないこと。
- ⑪ 煮物、ゆで物、汁物や乾物のもどし用等調理の際に使う水や湯は、水道の蛇口に付けたホースから給水したり、ボイラーの湯を直接使ったりしないこと。湯は必ず水から沸かして使うこと。ゆで野菜を水にさらす、うどん等のぬめりをとる場合は、直結水を使用することを原則とすること。
- ⑫ 揚げ油は、使用後は十分に冷まし、必ずろ過した後、空気に触れないようにし、所定の冷暗所に搬出し保管すること。なお、使用年月日、使用した食品名を容器に明記すること。

Ⅲ 調理機器及び調理器具

1 調理機器、調理器具の衛生管理

- (1) 機械・器具等は、使用前後に必ず洗浄・消毒し、よく乾燥させる。使用前は、必要に応じて洗浄・消毒して使用する。さらに、分解できるものは分解して洗浄・消毒すること。主な機械・器具は「主な設備・器具の手入れ基準」（別表7）に従うこと。
 - ① 肉類・魚介類・卵を取り扱った器具等は必ず洗浄・消毒すること。
 - ② 生食する野菜・果物は、専用の消毒済みの機器や専用の器具で調理するとともに、調理中に二次汚染が起こらないように十分注意すること。
- (2) 器具等は、肉類、魚介類、野菜類、果物類等の食材の種類ごとに区別し、さらに、下処理用と直接に供する生食用、加熱調理用に色分け等により区別して使用すること。
 - ① 包丁、まな板、洗浄たわし等の器具及び容器等は形や色分けを行い、誰にでも分かりやすくすること。
 - ② 洗浄・消毒は使用目的別に行うこと。
- (3) 包丁、まな板、スライサーの刃等、調理器具は、食材が変わるごとに洗浄・消毒すること。
- (4) 調理の際は、水道の蛇口にホースを取り付けて使用しないこと。なお、調理機器、調理器具洗浄のためホースを使用する場合は次の事項に注意すること。
 - ① ホースは必要最小限の使用にし、長くして使用しないこと。
 - ② ホースは口が床に付くようなことがないようにし、衛生的に保管すること。
- (5) 器具や機器は、使う前に破損や故障等がないことを確認し、十分に洗浄して使用すること。

- (6) ガス機器（回転釜、消毒槽、オーブン等）は、次の事項に注意すること。
- ① 回転釜に点火するときは、点火したことを目で見て確実に確認すること。
 - ・点火時、消火時は、他の調理従事者に知らせること。
 - ・釜の当番は、持ち場を離れない。やむを得ず釜を離れるときは、他の調理従事者に知らせること。
 - ・空だきは、火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
 - ② 消毒槽の点火時も、回転釜と同様とすること。
 - ・点火をする前に、水槽に水が入っているか必ず確認すること。
 - ・空だきは火災や故障の原因になるので絶対にしないこと。
 - ③ オーブンの取扱いは、料理毎に適切に使用すること。
- (7) 調理作業工程中は原則として洗浄を行わないこと。ただし、やむを得ず器具等の洗浄を行う場合は、他の調理工程と分けて行い、汚水がかからないようにすること。
- (8) 使用済みのざるやボール等は、床に直接置いたり、床上 60 cm以下に置いたりしないこと。
- (9) 機器や器具の使用中に破損（刃、ざるの欠け等）や故障、及び使用後の洗浄中に破損（刃の欠け、部品の欠落等）を発見したときは、直ちに作業を中止し、食品に異物が入っていないか確認し、学校長等に報告し、指示を受けること。

IV 施設の管理、清掃並びに日常点検

食品衛生責任者は、調理室における下記事項について点検し、学校長等に報告するとともに、調理従事者に対しては指導及び指示を行うこと。

1 調理室の管理

(1) 使用水

調理室の蛇口ごとの使用水道の種類（直結給水、貯水槽経由給水）を把握すること。また、給食実施日の始業前及び調理終了後には、下記による日常検査を実施すること。

- ① 調理室の水は、毎日作業前及び作業終了後に（作業前においては、各蛇口から一定の量を放水後）、無色透明な汚れのない容器に水を入れ、色、濁り、異物、匂い、味が無いことを確認すること。
- ② 給食室の水が受水槽を経由している場合は、上記①の確認後、1箇所の残留塩素量を測定し、「調理作業工程表」（様式 3）に記録すること。遊離残留塩素量濃度が 0.1mg/ℓ以下の場合、再度、長めに放水し検査し、0.1 mg/ℓ以上になることを確認すること。さらに 0.1mg/ℓ以下が続く場合は、学校長等に連絡し指示を仰ぐこと。

(2) 換気

- ① 給食実施日における調理室の温度及び湿度は、調理前、調理中に測定し、「学校給食日常点検表 2」（様式 6-2）に記録すること。温度計等の設置場所は適切な場所とし、測定は毎日同じ時刻とすること。
- ② 温度・湿度を下げるため、室内は十分に換気し、湯気が籠らないようにし、湿度 80%以下及び温度 25℃以下を保つよう努めること。

また、必要以上に消毒用の湯を沸かしたり、蓋を開け放したりしないこと。床に撒き水をしないこと。

- ③ 換気のために窓や扉を開放するときは、網戸を閉めること。窓を開放しつづけないこと。

(3) 騒音防止

食器具や調理器具、機器等は丁寧に扱い、いたずらに騒音を立てないように配慮すること。また、必要以上に大きな声を上げないこと。

(4) 手洗い場

常に清潔にしておくこと。石けん、消毒液、ペーパータオル等常に点検し補充を怠らないようにすること。手洗い用爪ブラシは、各調理従事者専用として人数分を用意すること。

(5) 部外者の立入り

業務に関係のない者をむやみに立ち入らせないこと。特に、調理作業中は避けること。やむを得ず立ち入らせる場合は、特に注意し、学校長等の許可を得ること。また、立入りの際には衛生的で適切な服装であるかを確認すること。

(6) ごみの掃き取り

床等に落ちたごみは掃き取り、排水溝へは極力流し込まないようにすること。

【ドライシステムの場合】

① 床に水を溢れさせたり、水滴を落とさないようにすること。(水受け付きの置き台、ざる置き台等を使う。)

② 床が濡れたときは、踏まないようにし、すぐに清潔なモップ等で掃き取ること。

2 調理室等の清掃

(1) 業務を行う場所は、次のとおり毎日清掃し、整理整頓をして清潔に保つこと。

① 清掃場所

- ・調理室、下処理室、洗浄室（ある場合のみ）、食品保管庫、手洗い場、リフト、レストルーム（打合せ室）、等
- ・休憩室、調理員用トイレ、シャワー室等、
- ・各階の配膳室・昇降機前、展示食（サンプル）ケース等
- ・ランチルーム（ある場合のみ）

② 清掃は調理、洗浄作業が終了した後（最終時）に行うこと。

③ 室内に汚れやほこりがないか常に確認し、必要に応じて清掃すること。

ア 天井、壁、扉

イ 窓ガラス、網戸

ウ 戸棚

④ 排水溝及び排水マスは、一日の作業終了後に必ず清掃すること。

⑤ 清掃用具等は、用途別に区別して使用すること。使用後は洗浄、乾燥させ必要に応じて消毒を行い、専用の場所に保管すること。

⑥ 清掃する場所に応じた洗浄剤、用具を使用し、薬剤の使い過ぎによる破損や不具合が生じないように留意すること。

(2) 調理室、下処理室などの清掃は次の方法で行うこと。なお、全ての食品が調理室から完全に搬出されたことを確認してから開始すること。

【ドライシステムの場合】

① ごみは、ほうき等で掃き取ること。

② 床及び床面から 1m 位までの内壁に石けん液を塗布し、ブラシ洗いをすること。

③ 汚水を水切りプレートで排水溝に流すこと。

- ④ 固く絞った清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。
- ⑤ 乾いた清潔なモップ等で水分をよく拭き取ること。
- ⑥ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【ウェットシステムの場合】

- ① ごみは、ほうき等で掃き取ること。水を撒きながらの流し掃除をしないこと。
- ② 床及び床面から 1m 位までの内壁を石けん液又は温湯(40℃程度)でブラシ洗いすること。
- ③ 床の水は水切りプレート等で水気を切ること。
- ④ 床の水分を清潔なモップ等でよく拭き取り、乾燥させること。
- ⑤ その後、【共通事項】の清掃作業を行うこと。

【共通事項】

- ① 排水溝のグレーチングや排水マス等に付着したごみを取り除き、石けん液又は温湯(40℃程度)でブラシ洗浄すること。
- ② ドアの取っ手、水道の蛇口コック等、手がよく触れる所は作業開始前にアルコールを浸したペーパータオルで拭き上げ、作業終了後は、水拭きをし、週に1度は洗浄・消毒すること。

(3) リフトの清掃

- ① ごみを取り除くこと。
- ② 床及び床面から 1m 位までの内壁をモップ・雑巾等で拭くこと。必要に応じて 5% 次亜塩素酸ナトリウム 250 倍溶液又は 10% 次亜塩素酸ナトリウム 500 倍溶液(以下「消毒剤」という。)を散布し、清潔なモップ等で水分をよく拭き上げること。
- ③ リフト内には水を撒かないこと。

(4) 床清掃用のブラシ、モップ等は、用途別に区別して使用すること。また、使用後は、次の方法により洗浄消毒し、専用の場所に保管すること。

- ① 石けんでよく洗浄すること。
- ② よくすすいで十分乾燥させること。
- ③ 必要に応じて消毒剤で殺菌し、よく水洗いをし、十分に乾燥させること。

(5) 排水の詰まりや逆流が起きた場合速やかに対処できるよう、施設の構造や配置を十分に把握しておくこと。

(6) 蛍光灯、殺菌灯の交換等について学校から連絡があったときは、実施すること。

(7) その他必要と思われる衛生管理に努めること。