

はじめに

日本では、普段、生活衛生営業のお店（施設）の安全性や衛生水準を疑うことなく人々は安心して利用しています。この安心感はどこから来るのでしょうか。

一つは、国民生活に密着した生活衛生営業のお店は、衛生法規の基準や資格要件をクリアーした営業施設であることを利用者が知っていることです。

さらに、営業者の皆さんが、衛生的・安全であるということがお客様の信頼を得る最大のサービスであると認識して、日頃から努力していると広く知られていることです。

このハンドブックは、平成25年度作成の「生活衛生ハンドブック」の改訂版です。今回の改訂にあたっては、生衛業の生活衛生分野の最新の衛生管理のポイントをコンパクトにまとめました。また、リスクマネジメントの考え方を踏まえ、「ヒヤリ」や「ハット」のリスク部分を正しく認識するためのツールとして、施設・設備などの「生活衛生管理計画表」チェックシートを添付しました。

これらを参考に生活衛生管理計画を作成・実施し、結果を記録・確認します。実施結果に不備・不都合があった場合は見直し・改善策を検討して計画を見直すという、いわばPDCAサイクル手法により「衛生管理の見える化」を進めるための手引書として活用できる内容も盛り込みました。

このハンドブックを生衛業の皆様の衛生管理に役立てていただければ幸いです。

令和2年3月

公益財団法人 東京都生活衛生営業指導センター



もくじ

- はじめに 1
- I 生活衛生管理のポイント・リスクを知る 3
 - 1 健康管理 気をつけたい感染症 4
 - 2 清潔で安心なお店 厨房 7
 - 3 室内空気環境 換気・暖房・冷房 11
 - 4 給水設備 排水設備 14
 - 5 身近に出没する衛生動物（ゴキブリ・ねずみ・昆虫など） 16
 - 6 電気・ガスの安全 騒音 19
 - 7 ゴミ 臭気 20
 - 8 受動喫煙対策（東京都の生衛業などに対する受動喫煙防止対策） 22
- II 店舗の生活衛生管理計画 ～生活衛生管理はお店の全ての基本事項～ 24
 - 「生活衛生管理サイクル」で効果的・効率的な衛生管理を 25
 - 生活衛生管理計画兼チェックシート（例） 綴込み
- 参考とした文献・HP等 26



I

生活衛生管理のポイント・リスクを知る！

I

生活衛生管理のポイント・リスクを知る！

生衛業における営業店舗の衛生管理項目は多岐にわたります。従業員の健康管理、施設における衛生管理を徹底するために、ポイントを整理しておきましょう。

1 健康管理 気をつけたい感染症



従業者自身が健康で従事し、リスクを施設に「持ち込まない」ことです。
また、海外渡航者、訪日外国人旅行者、外国人人口が増加し続けています。さらに、東京と諸外国を行き来する人は増加が予想され、これらの人と接する機会の多い生衛業の皆さんにも「輸入感染症」対策が求められます。

■ 健康管理

□ 従業者の健康チェック

☑ 下痢・おう吐・腹痛がありますか？

👉 ノロウイルス、腸管出血性大腸菌は、100個程度の少量でも感染が成立します。

☑ せき・くしゃみがありますか？

👉 せきで1m位、くしゃみで2m位の範囲に菌・ウイルスをまき散らします。

☑ 手指に切り傷、化膿部分がありますか？

👉 黄色ブドウ球菌食中毒の温床です。

☑ 定期的な検便（飲食業従事者）をしていますか？

👉 食中毒の原因となる細菌・ウイルスなどが感染したにもかかわらず症状の出ない不顕性感染を発見できます。



□ 定期的な健康診断 ～業務従事者の健康確保、疾病の早期発見のために～

労働安全衛生法では、事業者に対して、1年以内ごとに1回、労働者の健康確保のために「定期健康診断」の実施が義務づけられています。

45歳～75歳の国民健康保険加入の人は、高齢者医療確保法による「特定健康診査」の対象になります。さらに、健康増進法による「がん検診」があります。

① 適度な運動



② 十分な睡眠



③ バランスよい食事



④ 定期的な健診で早期発見



■ 気をつけたい感染症

□ 結核

近隣国でり患率が高い。東京都における新登録結核患者は、20～30歳代の若年層と外国出生患者の割合（15歳～19歳72%、20～29歳71.6%（2018年））が増加傾向にあります。

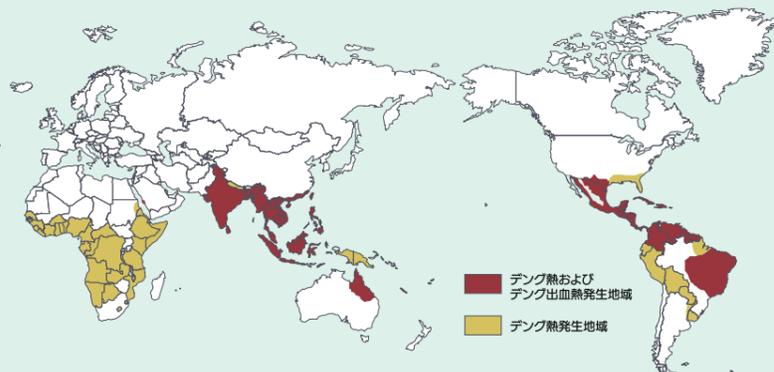
👉 潜伏期間が長い。空気感染をするため感染がわかった時には、広範囲に影響が及んでいます。



厚生労働省 HP 平成 29、30 年結核登録者情報調査年報集計結果について

□ デング熱

熱帯や亜熱帯地域の全域で流行し、東南アジア、南アジア、中南米などで患者が多く発生。平成 26 年 8 月頃～10 月にかけて、海外渡航歴がない 4 歳～77 歳の人たちが、代々木公園を中心とした都内の地域で蚊に刺され、デング熱を発症しました。最終的には、都内で 108 人の患者が報告されました。



デング熱・デング出血熱発生地域 国立感染症研究所 HP

デング熱は、ヒトからヒトへの感染はなく、ヒトスジシマカが媒介します。

👉 潜伏期間が 2～14 日と比較的長い。毎年輸入感染症例が報告されています。



ヒトスジシマカ 国立感染症研究所 HP

□ ジカウイルス感染症

中南米、アフリカ、東南アジアで流行。感染しても症状は出ないか（不顕性感染率 80%）、軽いため気づきにくい。日本ではヒトスジシマカが媒介します。

👉 潜伏期間が 3～12 日と比較的長く、また、不顕性感染率が高く輸入感染症になりやすい。

□ 麻しん

日本は「麻しん排除国」ですが、海外では流行しており、輸入されることもあります。

感染力が極めて強く、潜伏期間が長いので、感染が広範囲に及びます。

👉 潜伏期間 10～12 日 空気感染、飛沫感染、接触感染などで感染します。一過性に強い免疫抑制状態を生じるため肺炎等を合併し、重症化することもあります。



「麻しんがゼロ」厚生労働省 HP

□ 風しん

日本は 2020 年までに「風疹排除」達成を目指す。厚生労働省は、海外渡航者、30 歳台後半から 50 歳台の男性及び妊娠を希望している女性の予防接種を勧めています。

👉 潜伏期間 14～21 日、空気感染、飛沫感染などで感染します。不顕性感染が 15～30% 存在します。感染すると成人は症状が重い傾向にあります。妊娠早期の妊婦が感染すると赤ちゃんが先天性風疹症候群になる可能性があります。

□ 季節性インフルエンザ

インフルエンザは、感染力が非常に強く、日本では毎年約 1 千万人が感染します。流行性があり、例年 12 月から 3 月に流行が見られます。

流行する前のワクチン接種が有効。日常は、「咳エチケット」、石鹸やアルコール消毒液での「手洗い」が効果的です。

👉 38 度以上の発熱、頭痛、関節・筋肉痛など全身症状が急に現れます。高齢、種々の慢性疾患があると肺炎を伴うなど重症化します。

□ 新型コロナウイルス感染症（COVID-19）

飛沫感染、接触感染でうつるといわれているので、日常は、「咳エチケット」、石鹸やアルコール消毒液での「手洗い」が重要です。

環境中での生存期間が SARS-CoV と同様ならば 6～9 日と長い可能性があるため、手が触れる場所などの環境中の消毒（アルコール、塩素系消毒液での清拭）も重要です。

👉 発熱、のどの痛み、咳が長引く（1 週間前後）が多く、強いだるさ（倦怠感）を訴えることが多い特徴。潜伏期間 1 日～12.5 日（多くは 5～6 日）。高齢者、基礎疾患がある方は、重症化しやすい傾向にあるといわれています。

3つの咳エチケット 電車や職場、学校など人が集まるところでやろう



- ① マスクを着用する（口・鼻を覆う）
- ② ティッシュ・ハンカチで口・鼻を覆う
- ③ 袖で口・鼻を覆う

2 清潔で安心なお店 厨房



清潔で整理整頓されているお店や厨房などの施設は、お客様からのお店に対する好印象とともに、感染症や食中毒の予防にとっても重要不可欠です。清掃・整理・整頓は、店舗の使い方、用途に合せ計画的に実施するとともに、場所ごとに適切な方法で行います。



■ 清潔で安心なお店

汚れを落とすには、汚れの種類に応じて洗剤を選択し、清掃をしっかりと行いましょう。

□ 汚れの種類

汚れには、「酸性の汚れ」（油汚れ、皮脂汚れ、手垢など）、「アルカリ性の汚れ」（水垢、トイレの黄ばみなど）と「カビや細菌など」による汚れがあります。

汚れの多くは、すぐ拭けばすぐ落ちますが、時間がたつほど酸化や化学変化で落としにくくなります。

□ 洗剤・塩素剤

酸性汚れには、アルカリ洗剤、アルカリ性汚れには酸性洗剤と使い分けると効果的です。

また、細菌、ウイルス対策としては、漂白剤や消毒剤として塩素剤が有効です。



◇ 塩素系消毒液の作り方

水 0.5ℓ に対して、塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム 5～6%含有）の量

★0.02% 塩素系消毒液：常用塩素剤 ⇒ 小さじ 1/3 杯強

★0.1% 塩素系消毒液：おう吐物処理、細菌・ノロウイルス緊急対策用 ⇒ 小さじ 1.5 杯強
塩素剤は、使用の都度作りましょう。

◇ アルカリ性洗剤・酸性洗剤の作り方 水 0.5ℓ に対して、

★重曹（アルカリ性）⇒ 小さじ 5 杯（手垢・皮脂・石鹸かすなど酸性の汚れ）

★セスキ炭酸ソーダ（アルカリ性）⇒ 小さじ 1 杯

★クエン酸（酸性）⇒ 小さじ 5 杯（水垢、トイレの黄ばみなどアルカリ性の汚れ）

・汚れの程度がひどい場合は、効果の強い市販の洗剤を使用する。

・掃除は、換気をしながら、手袋、マスクを着用して行います。

⚠️ 酸性洗剤と塩素剤は、混ぜたり同時使用をすることは厳禁です。「塩素ガス」が発生し危険です。

◇ 拭き掃除

- ①掃除機などでほこり・ゴミをとる
- ②部分汚れをとる（酸性洗剤・アルカリ性洗剤・塩素剤など）
- ③ぬるま湯につけた雑巾などで拭く
- ④乾（カラ）拭き（場合による）

□ 店舗内

◇ 吊り下げ型・ブラケット型など照明器具

雑巾などでほこりを吸着。ふき取りは、照明器具の取扱説明書の記載を見てしっかりと行いましょう。



◇ 壁・カーテンなど

壁・カーテンなどの汚れは、①黒ずみ：皮脂、手垢などの油汚れ ②黄ばみ・悪臭：ヤニ・たばこ臭、③カビ、特にクロカビ（黒色）によるものが主です。

ビニール樹脂など耐水性の壁紙を使用していれば、「拭き掃除」など掃除が容易です。

⚠️ 部分汚れや変色による不潔感、室内の不快臭・カビ臭、ダニ・チャタテムシ等の発生の原因になりますので清掃はしっかりと行いましょう。

◇ 洗面所・トイレ

お客様が一番気になる場所が、洗面所・トイレです。

洗面台、便器周りは毎日軽く掃除し、鏡、床、壁を含めた掃除は週 1 回念入りに行うと、清潔な洗面所・トイレが維持できます。

洗面台の汚れは、手洗いなどの石鹸かす、化粧品など様々ですが、酸性汚れが主と思われるので、アルカリ性洗剤をまず使用。はねた水などによって、水垢やカビの発生につながるため、早めに拭きとる必要があります。

洗面器や蛇口の白っぽくザラザラとした汚れは水垢です。濡れて乾いてを繰り返すうちに蓄積します。結晶化する前に酸性の洗剤で落とします。黒ずみはカビです。塩素系漂白剤・カビとり剤などを使用します。

便器の水がたまる部分にできる黒ずみは酸性洗剤で落とします。特にひどい場合は、市販の塩素系洗剤で落とします。

便器の黄ばんだ汚れは、尿に含まれるカルシウムが固まったもの（尿石）。この汚れは、酸性の洗剤を使って落とします。

頑固な尿石汚れは、①尿石の上にトイレットペーパー重ね、②酸性洗剤を吹きつけ、ラップで覆い 30 分放置し、③放置後、掃除シートなどで拭きとります。

トイレの不快臭は、飛び散った尿のアンモニアと菌が反応して放っているものです。週に一度、壁、床などに洗剤を吹き付けた雑巾で拭き、エタノール・塩素剤などで除菌します。敷いてある便座シートなどは洗濯します。



■ 厨房

□ 出入り口・食材等搬入場所

出入り口・食材搬入場所は、汚れ、微生物汚染、害虫などの侵入場所になります。

ここから先へは、専用の作業着、食品などは洗浄済みのストッカーなどに移し換えて搬入します。搬入場所は常に清潔にし、受付台などは、二次汚染防止のため消毒（0.02% 塩素系消毒剤）します。



□ 冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫（常温・冷暗所）

冷蔵庫内などでの他の食材からの汚染（ドリップなど）の防止措置、食材間の微生物の二次汚染防止を徹底します。

定期的に庫内を拭き掃除し消毒（エタノール、0.02% 塩素系消毒薬）します。

タッパー等、蓋付き専用容器へ…



蓋もラップもなし…
これでは汚染を受けてしまいます。

! 微生物・ノロウイルスなどの二次汚染・食品害虫の発生（保管庫）による異物混入、長期保存による微生物（低温・高塩分耐性：リステリアなど）の増殖、魚介類の常温保存による化学物質（ヒスタミン）の産生を起こさないようこまめなチェックが必要。



□ 調理台・シンク

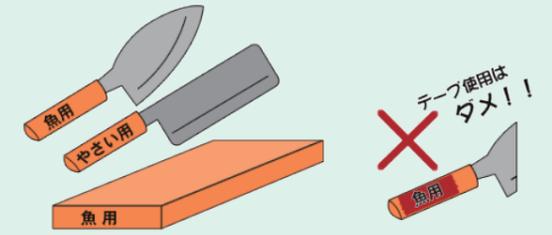
調理台は、他の食材からの汚染防止、異物の混入防止、アレルギー食材との完全分離作業などが必要となります。肉・魚の扱いでは、一作業ごとの洗浄、ときに消毒（熱湯、0.02% 塩素系消毒薬）を行うなどの管理が安心です。

食物アレルギー対策は、他と完全分離をした作業をしないと微量でも汚染をしてしまいます。

! ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどの少量発症微生物などの非加熱食材への付着、アレルギー物質のコンタミネーション（汚染）を起こさないよう気をつけましょう。

□ 調理器具・什器

包丁・まな板、トングなど調理器具の使い分けにより、調理器具からの二次汚染の防止のため一作業ごとの洗浄、消毒を行う。特に、生食用食材と加熱用食材間の共用は絶対に避けます。食器など什器についても必ず洗浄、乾燥したものをワンウェイで使用します。



! ノロウイルス、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどの少量発症微生物の非加熱食材への付着、アレルギー物質を含む食材による汚染しないようこまめに洗浄を。

□ 配膳場所（パントリー）

微生物などを「つけない」ための衛生管理が必要になります。配膳従事者からの汚染は、不要なおしゃべり、顔や髪、鼻などを触っての配膳などです。

不要なおしゃべり

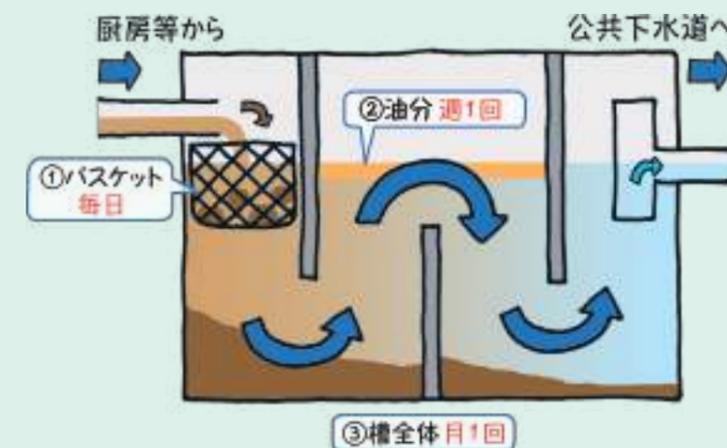
□ 厨房排気設備・排水設備

厨房は熱気、燃焼排ガスを含む「排気」と「換気（新鮮外気）」とをうまく分けないと健康で快適な環境にはなりません。

また、油分を含む排気口には「グリスフィルター」を、厨房排水末端には、固形物、油分を分離する「グリストラップ」などの設置が望ましいです。



レンジフード内の排気のグリスフィルター



排水設備末端グリストラップと清掃頻度（例）

! 高温高湿作業環境、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、店舗内油分付着（酸化）悪臭、排気口・ダクト火災、ネズミ・ゴキブリなどの徘徊、排水管の詰まりなどないよう点検・清掃は定期的に行いましょう。

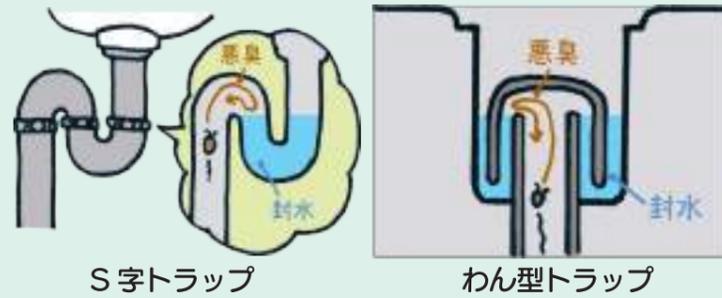
□ 従事者用トイレ・洗面所

自動水栓、せっけん・アルコール擦式手指消毒薬、ペーパータオルの設置、0.02% 塩素系消毒液（常用）・0.1% 塩素系消毒液（ノロウイルス等緊急対策用）常備が望ましいです。

□ 封水

手洗い・洗面器、シンク・床排水口などから下水臭がのぼってきたら、排水トラップの破損や詰まりによる「封水」切れが原因です。

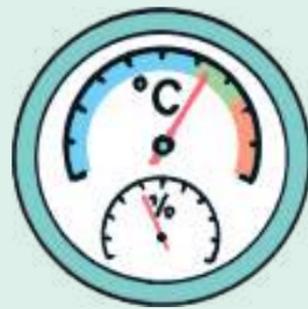
トラップは、髪の毛、ゴミなどが管内に付着して水を吸い出してしまう毛細管現象によっても容易に「破水」します。破水した場合は、トラップ内を掃除し、水を満たすことで悪臭は解消します。



3 室内空気環境 換気・暖房・冷房



店舗の評価の一つに「健康で快適・安全な空間」があります。これはお客様にとっても従事している人にとっても大切なことです。適正な室内環境にすることにより、健康で快適、エネルギーの無駄使いなどを減らすことができます。



■ 室内空気環境

温度計を椅子に座ったときの「顔の高さ」に設定します。また、上下温度差を測るときは、足首付近の高さに設定します。

- **室温** 暖房時 17℃～22℃、上下温度差3℃以内
冷房時 25℃～28℃ 外気と室温の差7℃以内
暖房時は温風を下向きに吹くように、冷房時は冷風を天井面と平行になるように風向調整をします。

- **相対湿度** 40%～60%
冬季は低湿、夏季は高湿になる傾向があります。

□ 二酸化炭素濃度基準

0.1%以下（建築物衛生法）、0.15%以下（興行場法）、0.5%以下（理・美容師法）
二酸化炭素は、外気にも0.04%程度含まれており、極端に高濃度でない限り害はありません。しかし、燃焼器具の使用、人の呼気などで発生するため「室内空気の汚れ」「換気の目安」の指標として使われています。

■ 換気

換気の目的は、外気を室内に取り入れ、室内の汚れた空気を屋外に出すことです。室内の用途により換気の種類が異なります。

2003年にシックハウス症候群対策として、建築基準法が改正され、住宅等の居室は0.5回/時以上、住宅居室以外の居室（飲食店の客席など）0.3回/時以上の能力を持つ換気設備の設置が義務づけられました。

□ 第1種換気（機械で給気も排気もすること）

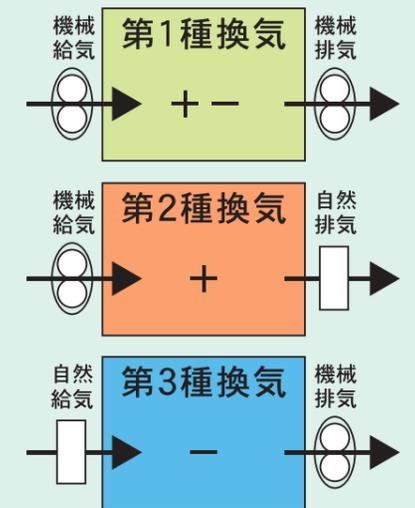
吸気量と排気量を確実に確保でき、室内をプラス圧、マイナス圧にも調整できる。店舗・施設全体、厨房などの用途

□ 第2種換気（機械で給気をし、排気は排気口からすること）

室内がプラス圧のため、他からの汚染などの影響が防げる。集団給食施設厨房などの用途

□ 第3種換気（給気口から給気し、機械で排気すること）

室内がマイナス圧のため、熱気、汚染空気、臭気などの拡散が防げる。厨房の燃焼器具の場所、便所、喫煙室など再利用しない汚染空気の排出などに利用



■ 暖房

□ 温度・上下温度差

居室の室温は、17℃～22℃位が身体に良いとされています。しかし、生衛業の店舗では、顔の位置で23℃前後がお客様は快適と感ずるようです。

暖房時、暖気は軽いので天井の方に溜まり、冷気は重いので床の方に溜まります。この状態になると、いくら温度を上げてても寒く感じます。サーキュレーター、天井扇などで暖気を下降させ、「上下温度差（上：75-80cmと下：10cmの高さ）」との温度差を3℃以内に収めると快適に感じます。



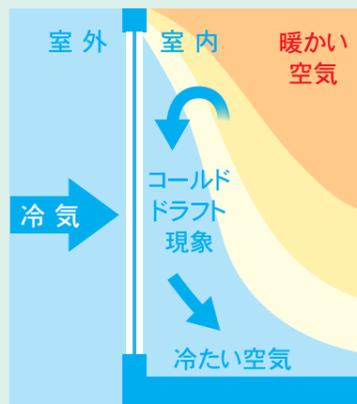
暖気を下降させる例「天井扇」

□ コールドドラフト

窓辺に近い席などで足元を冷たい風が流れて行くのを感じます。

これは、暖気が窓で冷やされて下降する気流「コールドドラフト」が生じるために起こります。

室内の暖気の50%以上が窓から失われます。対策は、床置き暖房機は窓際に置く、二重窓、ドレープのある厚手のカーテンなどで、冷気の流れを遮断します。これにより、上下温度差も小さくなり、エネルギーの節約にもなります。



□ 加湿器

卓上型加湿器は、蒸気式（水を加熱し水蒸気にする）、超音波式（水を超音波振動させ霧状にする）などがあります。使用に際して、タンク清掃などのメンテナンスを適切に行わないと、タンク内でカビ・細菌が繁殖し、水滴とともに室内に拡散します。

■ 冷房

冷房時の室温の目安は、25℃～28℃です。生衛業の店舗では、26℃前後が快適と感じられるようです。

しかし、お客様の年齢、性別等によって感じ方が変わりますので、場合に応じた室温設定をすると良いと思います。

冷風の吹き出し方向は、天井と平行になるようにすると冷気が直接身体に当たらないため快適です。

また、外気温との差は7℃以内にとすると身体の負担も少なく省エネルギーにもなります。冷房時、室温を1℃上げると約10%エネルギーが節約できます。

! 冷房病（疲労感、倦怠感などの症状）、冷えによる障害などを引き起こさないよう室温管理に気をつけましょう。

4 給水設備 排水設備



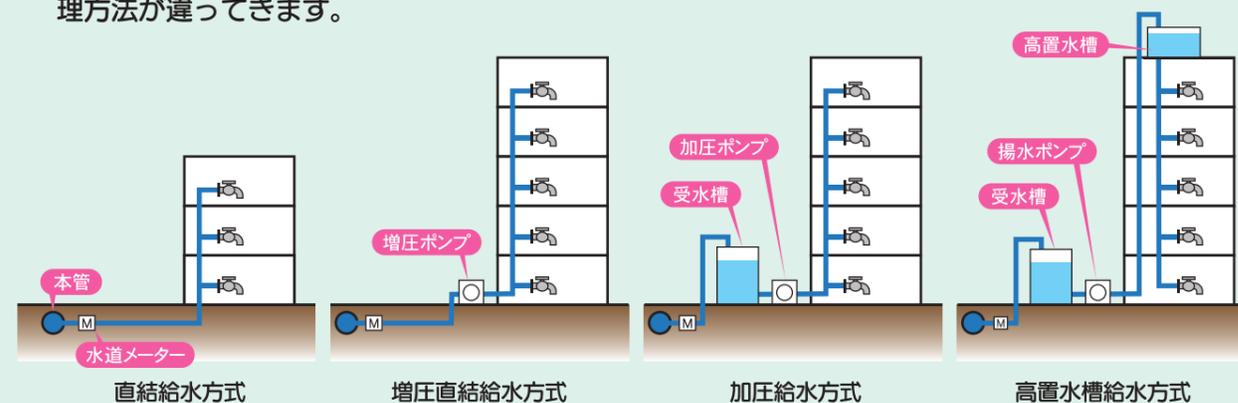
普段、あまりにも身近すぎて忘れがちになるのが、給水・排水に関する事です。

給水に関しては、東京都区部及び多摩26市町に供給する都営水道の水道普及率は、おおむね100%（2019年3月現在）です。安全・安心で使用している水道ですが、メーター以降の管理は使用者側の責任です。

また、下水についても排水にはゴミ、固形残渣物、液状物質、油分、化学物質など様々なものが排出されます。排水設備の管理不良は、ネズミ・害虫の発生や生息場所になったり、排水管のつまり、排水槽の機能不全、下水管からの臭気の逆流などの原因にもなります。

■ 給水設備

給水は、「給水設備」以降は使用者が管理します。蛇口から出てくる水もその「給水方式」により管理方法が違ってきます。



□ 直結給水方式

3階程度まで給水圧力で給水します。「特例直結給水方式」は、給水圧力の高いところでは10階位まで給水できます。「増圧直結給水方式」は、水道本管からの水を増圧ポンプを使用し給水します。いずれの直結給水方式も給水時に大気に開放部分がなく、水質の品質低下は少ない給水方式です。

! 停電時に、即断水や「吐水口空間」「逆止弁」がない配管・器具、直結ホースなどから「水の逆流」の危険性があります。



□ 加圧給水方式

貯水槽にいったん貯め、加圧ポンプで給水します。「高置水槽給水方式」は、地上や地下に受水槽、屋上などに高置水槽がある給水方式です。貯水槽を経る給水方式は、水道水が大気に開放されるため、汚染や消毒効果低下を受けやすいです。

また、貯水量が使用水量より多いと「残留塩素濃度」が低下し、微生物発生の危険性もでてきます。加圧給水方式、高置水槽給水方式のメリットは、災害時など断水した場合でも貯水槽に溜まっている水は使用できることです。

! 微生物・異物混入、ネズミ・昆虫等の迷入、残留塩素濃度低下による微生物発生に注意が必要です。

自分のお店の「水道水」は、どの給水方式なのか必ず確認して、維持管理してください。

□ 水の検査（色・濁り・におい）

蛇口からでる水も給水設備の構造や管理方法によっては、水質が汚染される可能性があります。

毎日、始業時に給水末端で、コップに水を取り、白紙の上に置き「色」「濁り」など状況を見て下さい。すぐ消える白濁は、空気泡ですので問題ありません。次に、手にとってコップを振って「におい」を嗅ぎます。消毒臭（塩素臭）は問題ありません。



! 白濁（亜鉛）、赤水（鉄さび）、濁り（逆流）などがいないかチェックしましょう。

□ 逆流防止

給水は、流れが一方通行が基本です。このため、給水設備には「逆流防止」措置がとられています。しかし、「蛇口にホースをつなぎ放し」、「逆止弁」や「吐水口（とすいこう）空間」のない器具に直結されているなどにより、停電などで断水時に汚染された水が逆流する可能性があります。

厨房内の機材やSK（掃除流し）、ホース直結水栓などで注意が必要です。

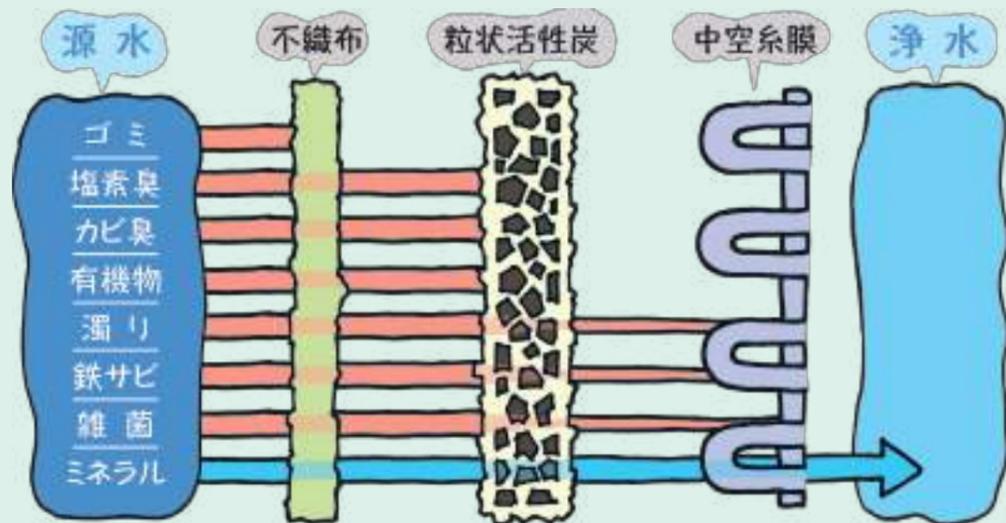


□ 浄水器

浄水器の多くは、ろ材として「活性炭」（消毒剤・有機溶剤・臭気物質など除去）や「中空糸膜」（細菌などの除去）を使用しています。

このため、毎日、通水初流水は捨ててから使用します。休業日などで長時間使用しなかった場合は、十分な通水洗浄が必要です。

浄水器で処理した浄水は、消毒効果が無くなっています。保存はせず早めに使用します。



活性炭・中空糸膜による浄水模式図

■ 排水設備

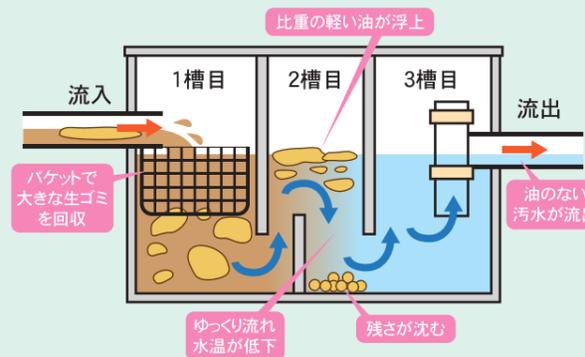
□ 排水溝・排水ます・グリストラップ



排水溝・排水ますは、排水を円滑に流すための設備です。

建物内では、排水勾配が十分にとれないと、固形物、油分が滞留しやすく、害虫の生息、悪臭などの原因となります。

油を使用する施設では、排水管・排水ますのつまりの原因となるので排水口にグリストラップの設置が望まれます。



3槽式グリストラップ図 寒河江市HP

! 建物内にネズミ・害虫が徘徊しないように、チェックしましょう。

5 身近に出没する衛生動物（ゴキブリ・ネズミ・昆虫など）



ネズミや昆虫などは、細菌やウイルスなどと違い、お客様にも見えることにより、直接的にお店の評価やクレーム、トラブルにつながってしまいます。また、食中毒や感染症の媒介もする侮れない存在です。

お店に「入れない」「生息させない」ための点検・整理・整頓・清掃が大きな効果となります。

□ ゴキブリ

小さなチャバネゴキブリ（体長10-13mm）は、飲食店舗で多く見られます。大きなクロゴキブリ（体長約35mm）は、搬入される荷物などと一緒に入ってくるが多いようです。

ゴキブリは、食中毒の原因となる病原微生物を伝播する衛生害虫です。暖かい・暗い・えさ（水・食料）がある所（冷蔵庫・ガス台、排水マスなど）に住んでいます。

チャバネゴキブリでも成虫になるまで50-70日かかります。

月1回、「すみか」になりそうな所を掃除することで予防できます。



チャバネゴキブリ 名古屋市衛研



クロゴキブリ 名古屋市衛研

□ ネズミ

ネズミは大食漢です。食材類は密閉容器・防そ構造の食品庫などで保管します。厨房残さ、ゴミなども蓋つき容器で保管し、食料が得られない状態にすると退散します。

点検・清掃時に、厨房などの排水口、通風口などにラットサイン（足跡・フンなど）の有無を確認し、形跡が見られたら金網、不燃性パテなどで侵入口を塞ぎます。

出入りが止まないようでしたら専門業者に依頼しましょう。



(上) ドブネズミ (下) クマネズミ
日本ペストコントロール協会

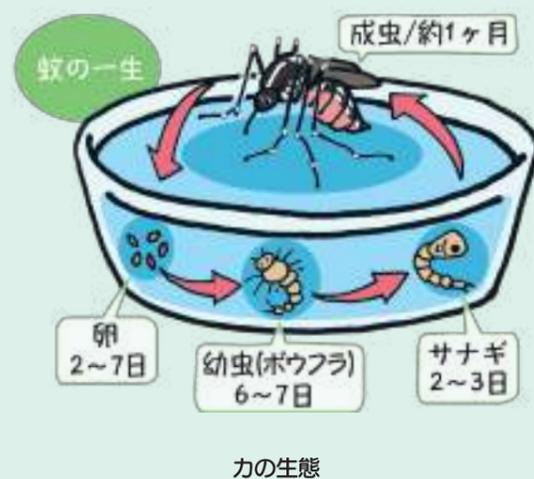
! 徘徊による細菌・ウイルス伝播での食中毒・感染症、食害、電線食害による火災などの原因を作らないように排除の徹底。

□ 蚊 (カ)

屋外で昼から夕方にかけて刺されたらヒトスジシマカです。近年、輸入感染症であるデング熱・ジカウイルス感染症の日本での媒介蚊として注目されています。

蚊の発生予防は「たまり水」をなくすボウフラ対策が最も有効です。

! デング熱・ジカウイルス感染症の国内発生を防ぐためにも対策を徹底しましょう。



蚊の発生防止強化月間 6月1日~6月30日

たまり水、放置していませんか？

水き無くせば、蚊は出ない!!

デング熱、ジカウイルス感染症は、ウイルスを保有する蚊に刺されて起こる感染症です。蚊の発生を防ぐには身近な「たまり水」を無くし、水中に生息する幼虫(ボウフラ)を駆除することが効果的です。

置きっぱなしのバケツなど、つまった用だい、置きっぱなしのペットボトル、古タイヤ、植木鉢の受け皿

デング熱などの感染症や蚊の発生防止対策に関する情報は最寄りの保健所へご相談ください。詳しい情報は東京都福祉保健局のホームページをご覧ください。(東京都 蚊対策)

東京都

蚊の発生防止強化月間ポスター(一部)
東京都福祉保健局 HP

□ トコジラミ

トコジラミは主に衣類や荷物などにまぎれて侵入し、潜み場所(暗い・温かい・狭いすき間)のある寝室などで主に生息します。

侵入防止策は、寝室、ベッドなどの潜み場所の点検(血糞の有無)、清掃(狭いすき間の綿くずなどのかき出し、掃除機での吸引)です。トコジラミは、短時間で増殖し、成虫・幼虫・雌雄を問わず吸血します。点検で血糞、虫体を発見したら素人の駆除は無理ですので、専門業者に相談・駆除を依頼します。



トコジラミ 国立感染症 HP

□ 食品害虫

食品保管場所で穀類麺類などの乾燥食品をえさとする小型のガ類、甲虫類が主な食品害虫です。食品を食害するのは主に幼虫ですが、5月~10月頃、成虫を見つけ気が付く事が多いようです。

発生予防は、穀類・麺類、穀粉などの密閉保管、保管場所の整理整頓・清掃です。



ノシメダラメイガ

タバコシバンムシ

コクゾウムシ

ノコギリヒラタムシ

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 HP 食品研究部門食品害虫サイト

キャベツ、ブロッコリーなど野菜に付くチョウの幼虫(青虫)などはサラダや付け合わせに混入します。

ニクバエは卵胎生で、お客様に出す肉・魚などに素早く(数10秒)ウジ虫(幼虫)を生み付けます。



モンシロチョウ幼虫
HP 昆虫エクスプローラ



センチクバエの幼虫生み付け
大分県豊肥保健所 HP

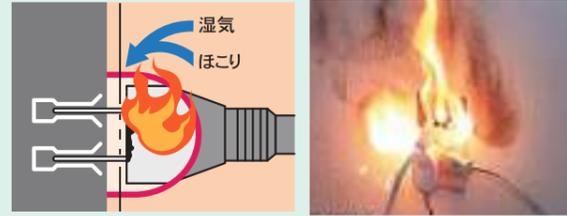
■ 電気

□ 機器類、冷蔵庫、洗濯機などのプラグ

は、コンセントに挿したままのお店が多くみられます。月に1回程度、ほこりの付着が無いかなど点検しましょう。

また、タコあし配線やコンセントの通電容量オーバーも火災の危険があります。

※トラッキング現象：コンセントに差し込んだプラグにほこりが溜まり湿気を帯びてくるとショートし、発火する現象



トラッキング現象による発火図
タコあし配線による発火

□ 濡れた手で電気製品をさわらない

水気のある所での電気製品にはアースや漏電遮断器の設置が望ましい。



コンセント型漏電遮断器 (例)

■ ガスの安全

□ 燃焼器具使用開始時

には、設備の作動状況、吸気口、換気ファンなどを点検し、使用に際し必ず換気をしましょう。

特に、冷暖房時など長時間室内を締め切りの状態が想定されるとき換気は重要です。

また、ガス漏れ警報装置を設置する場合は、都市ガスは天井付近、プロパンガスは、床の近くに設置します。



ガス・CO警報器 (東京ガス)

⚠️ 不完全燃焼による一酸化中毒、ガス爆発など重大事故を引き起こさないように注意しましょう。

■ 騒音

□ 店舗の営業時の騒音

にはなかなか気付かないものですが、エアコンや換気ファンなどは近隣との距離に注意して、できるだけ低騒音型のものや防音対策を施します。



□ 深夜の営業等の制限

東京都環境確保条例では、第1種住居地域など規制地域で、飲食店・喫茶店などは、特例を除いて午後11時～翌日午前6時まで規制基準を超える騒音をその敷地内で発生させてはなりません。また、使用制限の特例を除いて、音響機器等(カラオケ装置、楽器など)の使用も制限しています。

[問い合わせ相談は、管轄の区市町村の環境政策部署]



ゴミ対策については、営業利益に直接つながらないことから、多くの店舗で軽視されがちです。しかし、ずさんなゴミ処理は、近隣トラブル、悪臭の発生、さらに、ゴミ量の増大につながります。4Rを実践し、「混ぜればごみ、分ければ資源」を進め、ごみ減量、地球環境保護、地球温暖化防止にもつなげ、環境対策にしっかり取り組んでいるお店という印象をお客様にもっていただきましょう。

■ ゴミ

□ 3R・4R・5R

廃棄物(ごみ)の「発生抑制 (Reduce)」「再利用 (Reuse)」「再資源化 (Recycle)」を「3R」と呼びます。3Rに「**ゴミになるものは断る (Refuse)**」を加えて「4R」といいます。さらに「修理 (Repair)」を加えて「5R」という場合もあります。



● Reduce リデュース(ごみになるものを減らす)

- ・マイバック持参 ・使い捨て容器(食器・スプーンなどワンウェイプラスチック)を減らす。
- ・屋外でのごみの持ち帰り。・食品の小分けポリ袋を減らす。

● Reuse リユース(繰り返し使う)

- ・詰め替え用ボトルなどの使用 ・保存はふた付き容器にし、ラップは極力さける。

● Recycle リサイクル(原材料として再生利用する)

- ・プラスチックごみの分別の徹底 ・再生プラスチック製品を使用 など。

□ 資源ごみ

分ければ資源になる容器包装(商品が費消、商品と分離された場合不要になるもの)を容器包装リサイクル法では、ガラスビン、PETボトル(しょうゆ・乳飲料等・その他調味料・清涼飲料・酒類用)、紙製容器包装、プラスチック製容器包装、アルミ缶、スチール缶、紙パック(内側にアルミが使われていない)、段ボールの8品目を定めています。これらは「資源ごみ」といわれるものです。分別には、「識別マーク」で見分けることができます。



実際の分別は、お店を管轄する区市町村の分別方法に従います。



資源ごみの簡単な見分け方「識別マーク」(例)

【プラスチックごみ問題】

□ 包装・容器に使われている主なプラスチック

生衛業関係で、ごみ・資源ごみとして出される廃プラスチックの主なものです。

- 飲料水、お茶、アルコール飲料ボトルなど⇒ポリエチレンテレフタレート（PET）
- マヨネーズ、ケチャップチューブ⇒複合素材
- 卵パック⇒ポリスチレン、PET
- 食料品パック・カップ・トレイ（発泡）⇒ポリスチレン（非発泡）⇒ポリスチレン、ポリプロピレン、PET、複合素材、ポリエチレン
- 米、菓子、冷凍食品、クリーニング袋⇒ポリエチレン、ポリプロピレン、PET、複合素材
- シャンプー、液体洗剤、日用品ボトル⇒PET、複合素材、ポリエチレン、ポリプロピレン
- レジ袋・ごみ袋⇒ポリエチレン
- 包装フィルム⇒ポリエチレン、ポリプロピレン、複合素材
- ラップ⇒塩化ビニリデン樹脂、塩化ビニル樹脂、ポリエチレン



□ 廃プラスチックのリサイクル

国内で2017年に廃棄物とされた「廃プラスチック」は903万tです。そのうち、リサイクルされたのは251万t（28%）ですが、「材料リサイクル」として65%が輸出され、実質的な国内のプラスチックリサイクル割合は、12%でした。

リサイクル率が低い理由として、①リサイクルコストが高い・品質劣化 ②同材質が必要・複合材質が多い ③多種多様で分別がむずかしい ④汚れたものは再利用できない ⑤添加剤に有害な化学物質が含まれているなど、焼却や埋め立てに廻さざるを得ない場合があげられます。

□ 海洋プラスチックごみ問題

今、廃プラスチックによる海洋汚染が世界的にも深刻な問題になっています。

□ マイクロプラスチック・マイクロビーズ

マイクロプラスチック（サイズが5mm以下の微細なプラスチックゴミ）、化学繊維、洗顔料、美容製品などから排出されるマイクロビーズ（マイクロプラスチックより小さい）は回収が不可能なプラスチックです。微細なプラスチックにも可塑剤や添加剤などの様々な化学物質が含まれており、人間も含めた生物の体内に蓄積した時の影響が懸念されています。



□ 私たちにできることは？

日本は一人当たりのプラスチック容器・包装の廃棄量が、アメリカに次いで多い国です。もっと、プラスチックの3Rを進め、プラスチックを有効に、賢く利用することで、最終的な海のプラスチックごみを減らすことです。

■ 臭気

生ごみ臭は、腐った卵（硫化水素）、腐ったキャベツ・糞尿（メチルメルカプタン、アンモニア）、腐った魚（トリメチルアミン）などヒトが敏感に感じる臭気が立ち込めます。

これらは、お店の近隣とのトラブルや訴訟問題になります。

生ごみは密閉容器で保管し、排出後は、容器・周囲の清掃をすぐ行うなど、臭気は元から断つ必要があります。

焼き鳥・焼肉などの匂いも気になる人は悪臭と感じられ、排気口を立ち上げ拡散するなどの対策が必要になる場合があります。



8 受動喫煙対策（東京都の生衛業などに対する受動喫煙防止対策）



2018年6月に東京都受動喫煙防止条例制定され、特に健康影響を受けやすい20歳未満の子供や受動喫煙を防ぎにくい立場である従業員を「受動喫煙から守る」観点からルールを定めています。

2020年4月に原則屋内禁煙となります。施設などにより基準が定められています。

■ 規制対象施設の類型と施設ごとの規制内容

□ 第一種施設 ⇒ 敷地内禁煙

学校、病院、児童福祉施設、行政機関の庁舎など。

- 病院内の飲食店：第一種施設の規制を適用⇒敷地内禁煙



□ 第二種施設 ⇒ 原則屋内禁煙

- 旅館・ホテル、簡易宿所など

※客室は規制適用外「喫煙専用室」「指定たばこ専用喫煙室」で喫煙可能

- 飲食店（シガーバー（スナック）は含まない。）

「喫煙専用室」「指定たばこ専用喫煙室」で喫煙可能

※①令和2年4月1日時点で既営業 ②客席部分が100㎡以下

③中小企業（資本金、出資金5千万円以下）又は個人

④従業員がいない。

①～④の全てを満たす店は、全部または一部を「喫煙可能室」

にすることができる。

- 理容所、美容所、興行場など（2人以上の人が利用する施設）

⇒「喫煙専用室」「指定たばこ専用喫煙室」で喫煙可能



喫煙専用室標識

□ 喫煙目的施設 ⇒喫煙可

●シガーバー（スナック）

以下の①②の要件を満たす飲食店の屋内の全部または一部を「喫煙目的室」とし喫煙可能

※①たばこの対面販売（出張販売含む） ②米飯類、菓子パンを除くパン類、麺類、ピザパイなど主食と認められる食事を提供していない。



指定たばこ専用喫煙室標識



喫煙目的室標識

□ 喫煙室設置の基準



- ① 喫煙室へ流入する空気の気流が出入り口において、0.2m/秒以上（基準を満たす例：開口部（出入口ドア）面積 2 m²では、毎時 1440 m³の第3種換気が必要⇒30cmφの「有圧換気扇」の能力）
- ② たばこ煙が喫煙室から屋内に流出しないよう壁・天井等で区画
- ③ 屋外に排気（換気ファン・換気扇を使用し第3種換気で屋外に排気）

※構造上の問題で屋外に排気できない場合（喫煙室外排気の場合）

- ①、②に加え ●総揮発性有機化合物の除去率が95%以上
- 浄化により屋外に排気される浮遊粉じん（PM10）量が0.015 mg/m³以下

*受動喫煙・リスクについて

□ 受動喫煙・三次喫煙「受動喫煙」とは、人が他人の喫煙によりタバコから発生した煙にさらされることです。

□ 受動喫煙の健康影響

喫煙者が吸い込む煙（主流煙）と同じくらい周囲の人が吸い込む煙（副流煙）は有害です。また「タバコ臭」がすると感じたら（三次喫煙）、タバコ煙由来の有害物質に曝されていることとなります。（日本医師会「禁煙は愛」より）

□ 受動喫煙者（客・従業員など）のリスク

室内の微量粒子状物質（PM2.5）は、約70%以上がタバコ煙由来です。

PM2.5の影響は、WHO（世界保健機構）によれば、PM2.5が10 μg/m³増加すると、全死亡が24時間（急性影響）で1%、年間（慢性影響）で6%増加するとしています。



II

店舗の生活衛生管理計画

～生活衛生管理はお店の全ての基本事項～

「生活衛生管理サイクル」で効果的・効率的な衛生管理を

生衛業の施設・設備などの危害発生防止の視点からとらえた衛生管理を「生活衛生管理サイクル」(※PDCAサイクル)で計画実施することにより、衛生管理が「見える」化され、より効果的で効率の良い「生活衛生管理」対策ができるようになります。

① 生活衛生管理計画の作成 (Plan)

店舗・設備の不具合、不備・不良などの危害(リスク)要因を予防・防止の観点から「生活衛生管理計画」を作成します。

② 実施・実行 (Do)

「生活衛生管理計画」に基づいた項目を実施・実行します。

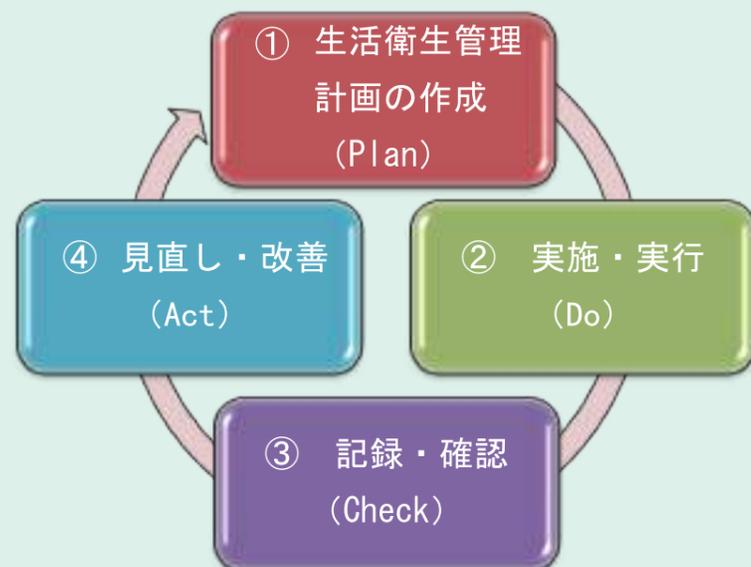
③ 記録・確認 (Check)

実施・実行した結果を記録・確認し、評価します。

④ 見直し・改善 (Act)

実施・実行結果に問題点、不都合等があった場合は、見直し案や改善案を検討し「生活衛生管理計画」に反映させます。

このように、①⇒②⇒③⇒④⇒①と、繰り返しながらステップアップしていきます。



※PDCAサイクルとは：Plan（計画）、Do（実行）、Check（評価）、Action（改善）を繰り返すことにより管理業務を継続的に改善していく手法です。

別紙「生活衛生管理計画・チェックシート」を参考に施設等の衛生管理にお役立てください。

参考とした文献・HP等

- 厚生労働省 HP：#止めるぞ風しん 効果的な分煙対策を行うための留意事項 喫煙の健康影響に関する検討会報告書 新型コロナウイルスを防ぐには 高齢者のインフルエンザは重症化することがあります インフルエンザの基礎知識
- 国立感染症研究所 HP：媒介蚊対策は、ヒトスジシマカから！（ウイルス第一部 高橋智彦氏） 新型コロナウイルス感染症に対する感染管理
- 国立がん研究センターがん情報サービス HP：「喫煙と健康 喫煙の健康影響に関する検討会報告書」
- 政府広報オンライン HP：海のプラスチックごみを減らし きれいな海と生き物を守る！ ~「プラスチックスマート」キャンペーン~
- 環境省 HP：「プラスチック・スマート」キャンペーンについて 海洋プラスチックごみ問題について プラスチックを取り巻く国内外の状況
- 東京都福祉保健局 HP：受動喫煙防止対策 施設管理者向けハンドブック 喫煙のルールがわかります。 《国の改正健康増進法・東京都受動喫煙防止条例、全面施行》
- (公財) 東京都生活衛生営業指導センター：生活衛生ハンドブック 再興感染症結核を知ろう すぐ実践できる害虫対策Q&A 食中毒予防ハンドブック
- (公財) 日本容器包装リサイクル協会 HP：容器包装ってなに？
- プラスチック容器包装リサイクル推進協議会 HP：容器包装に使われる主なプラスチック
- 日本医師会 HP：禁煙は愛 禁煙推進 Web サイト
- (公社) 空気調和・衛生工学会 HP：建築環境工学・建築設備工学入門<空気調和設備編>

作成協力：東京都福祉保健局健康安全部環境保健衛生課

生活衛生管理計画 兼 チェックシート(例)

令和 年度 年間(月別)

管理項目		潜むリスク	計画内容(例)	実施頻度日	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
健康管理	健康チェック	「持ち込まない」管理、下痢・おう吐・発熱など体調不良	細菌・ウイルスなどの持ち込み、感染症・食中毒原因源・感染の伝播	始業前に実施 体調不良者は医療機関を受診	毎日												
	定期健康診断	「業務従事者の健康」管理、疾病予防、早期発見	業務遂行能力低下・支障 がん、結核、成人病など	「特定健康診査」時に実施	1回/年												
みだしなみ	作業着など	「持ち込まない」管理、清潔・衛生的な作業着	細菌・ウイルスなどの持ち込み、感染症・食中毒原因源・感染の伝播	作業着は、店舗内、厨房内専用とする	毎日												
	手指の状態	「つけない管理」、切り傷・手荒れ・指輪・時計など	黄色ブドウ球菌食中毒、細菌・ウイルスの伝播、接触感染、経口感染	手袋・指サックの着用、化膿がある場合、厨房業務を外れる													
	手洗い	「持ち込まない」「つけない」管理	細菌・ウイルスなどの持ち込み・伝播、感染症・食中毒原因源	入店前、トイレ後、作業行程の都度、肉・魚作業後手洗い													
清掃	日常清掃	「清潔感」維持 感染症・食中毒予防	菌・ウイルス・カビの浮遊・落下、ゴキブリなど害虫による悪評、苦情	整理・整頓・清掃・洗浄・場合により消毒	毎日												
	大掃除	「衛生性・安全性」確保・維持 感染症・食中毒予防	ネズミ、ゴキブリ、食品害虫などの生息による悪評、苦情、食中毒原因源	ほこり溜まり・ゴキブリが生息・食品害虫が迷入する場所・機器などの清掃管理	1回/6月												
店舗内の環境衛生管理	換気設備・空調設備	換気設備の点検・清掃	換気不良、異臭・悪臭、感染症の飛沫核感染、フィルタ・ダクトの油汚れによる火災	グリスフィルタは、週1回清掃	1回/月												
		冷暖房機器の点検・清掃	清掃不良による異臭・悪臭、アレルギー疾患、フィルタ目詰りによる能力低下	省エネ・臭気防止のため、サラネットフィルタは週1回洗浄	1回/3月												
		喫煙場所・設備の点検・清掃	たばこ煙による汚れ、異臭、フィルタの目詰まり、火災	喫煙者が居なくても、たばこ煙基準値内濃度を保つため、換気扇常時作動	1回/月												
	給水設備・給湯設備	「給水は一方通行」給水・給湯方式の確認・維持管理	ホース、食洗機などの蛇口直結による「水の逆流」汚染・汚水等の混入、貯水槽、湯沸かし設備などの管理不備・設備破損などによる汚染	ホースなどを常時接続する蛇口に「逆流防止装置」を設置	1回/2月												
		給水・給湯栓末端の水の検査(色・濁り・におい・味)の確認		透明コップに採り、白紙の上に置き確認 塩素臭は除外	1回/週												
	排水設備	排水溝、グリス阻集器・ヘアキャッチャーなどの清掃	排水管の詰まり、ゴキブリ、ネズミの生息場所、感染症・食中毒	溝の曲がり部分、トラップ部分の清掃、業者清掃は年2回、網かご清掃は毎日	1回/週												
	ねずみ・害虫対策	生息、侵入、迷入防止対策のための点検・駆除	細菌・ウイルスなどの伝播、感染症・食中毒原因源、悪評、苦情	食品保管庫、冷蔵庫下、グリストラップなどで生息状況点検 生息確認したら駆除	1回/月												
電気・ガスの安全	トラッキング火災など・不完全燃焼などの防止管理	湿気の多い場所のコンセントのトラッキング現象火災、漏電、不完全燃焼、ガス爆発	コンセント、漏電遮断器・ガス・CO警報器作動確認、法定点検日は優先	1回/6月													
周囲環境	騒音・振動	音漏れ、エアコン室外機・コンプレッサなどの音・振動	近隣トラブル	二重窓にしカラオケ使用時は窓を開けない 室外機に防音壁設置	1回/4月												
	ゴミ、臭気	ゴミの分別・密閉容器(生ごみ)保管・置き場所の洗浄・消毒 厨房臭気の排気先など	ごみの分別、排出方法の不備による近隣トラブル、苦情、ゴミ臭、害虫・ネズミ・カラス害など 厨房臭気(焼煙臭、香辛料臭など)による近隣トラブル	分別の徹底、プラスチックですぐゴミになるものは極力使用しない、隣家への煙臭防止のため、排気ダクトを立ち上げ道路側へ排気	毎日												
独自																	
確認			不備、不適があれば、「見直し改善」欄に記載し、改善案を検討し、計画に反映	1回/月													
見直し改善	-----																

(注)「建築物衛生法」適用建築物内施設:該当管理項目は「建築物環境衛生管理基準」に従う。 ※実施済みは、良好:枠に実施日と丸(O)、不備:枠に実施日とバツ(X)を入れ、見直し改善欄に記載

生活衛生管理計画 兼 チェックシート(例)

令和 年 月分

管理項目		計画内容(例)	実施頻度	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日			
健康管理	健康チェック	「持ち込まない」管理、下痢・おう吐・発熱など体調不良	始業前に実施 体調不良者は医療機関を受診	毎日																																	
	定期健康診断	「業務従事者の健康」管理、疾病予防、早期発見	「特定健康診断」時に実施	1回/年																																	
みだしなみ	作業着など	「持ち込まない」管理、清潔・衛生的な作業着	作業着は、店舗内、厨房内専用とする																																		
	手指の状態	「つけない管理」、切り傷・手荒れ・指輪・時計など	手袋・指サックの着用、化膿がある場合、厨房業務を外れる	毎日																																	
	手洗い	「持ち込まない」「つけない」管理	入店前、トイレ後、作業行程の都度、肉・魚作業後手洗い																																		
清掃	日常清掃	「清潔感」維持 感染症・食中毒予防	整理・整頓・清掃・洗浄・場合により消毒	毎日																																	
	大掃除	「衛生性・安全性」確保・維持 感染症・食中毒予防	ほこり溜まり・ゴキブリが生息・食品害虫が迷入する場所・機器などの清掃管理	1回/6月																																	
店舗内の環境衛生管理	換気設備・空調設備	換気設備の点検・清掃	グリスフィルタは、週1回清掃	1回/月																																	
		冷暖房機器の点検・清掃	省エネ・臭気防止のため、サラネットフィルタは週1回洗浄	1回/3月																																	
		喫煙場所・設備の点検・清掃	喫煙者が居なくても、たばこ煙基準値内濃度を保つため、換気扇常時作動	1回/月																																	
	給水設備・給湯設備	「給水は一方通行」給水・給湯方式の確認・維持管理	ホースなどを常時接続する蛇口に「逆流防止装置」を設置	1回/2月																																	
		給水・給湯栓末端の水の検査(色・濁り・におい・味)の確認	透明コップに採り、白紙の上に置き確認 塩素臭は除外	1回/週																																	
	排水設備	排水溝、グリース阻集器・ヘアキャッチャーなどの清掃	溝の曲がり部分、トラップ部分の清掃、業者清掃は年2回、網かご清掃は毎日	1回/週																																	
ねずみ・害虫対策	生息、侵入、迷入防止対策のための点検・駆除	食品保管庫、冷蔵庫下、グリストラップなどで生息状況点検 生息確認したら駆除	1回/月																																		
電気・ガスの安全	トラッキング火災など、不完全燃焼などの防止管理	コンセント、漏電遮断器・ガス・CO警報器作動確認、法定点検日は優先	1回/6月																																		
周囲環境	騒音・振動	音漏れ、エアコン室外機・コンプレッサーなどの音・振動	二重窓にしカラオケ使用時は窓を開けない 室外機に防音壁設置	1回/4月																																	
	ゴミ、臭気	ゴミの分別・密閉容器(生ごみ)保管・置き場所の洗浄・消毒 厨房臭気の排気先など	分別の徹底、プラスチックですぐゴミになるものは極力使用しない、隣家への煙臭防止のため、排気ダクトを立ち上げ道路側へ排気	毎日																																	
独自																																					
確認		不備、不適があれば、「見直し改善」欄に記載し、改善案を検討し、計画に反映	1回/月																																		
見直し改善	-----																																				

(注)「建築物衛生法」適用建築物内施設:該当管理項目は「建築物環境衛生管理基準」に従う。 ※実施済みは、良好:枠に実施日と斜線(/)、不備:枠に実施日とバツ(x)を入れ、見直し改善欄に記載

生活衛生関係営業のための

生活衛生 ハンドブック

公益財団法人

東京都生活衛生営業指導センター

〒150-0012 東京都渋谷区広尾 5-7-1 東京都広尾庁舎内
TEL 03(3445)8751(代) FAX 03(3445)8753

令和2年3月発行



リサイクル適性[Ⓐ]

この印刷物は、印刷用の紙へ
リサイクルできます。