

茅ヶ崎市おしぼり衛生指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、貸おしぼり業者が貸与するおしぼり及び飲食店等が客に提供するおしぼりの処理等について衛生上必要な事項を定め、市はおしぼりに係る衛生指導等に努め、もって公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において「貸おしぼり業」とは、おしぼりを使用させるために貸与し、その使用済み後はこれを回収して洗濯し、さらにこれを貸与することを繰り返して行うこと（おしぼりの受取り及び引渡しのみを行うことを含む。）を営業とすることをいう。

2 この要綱において「貸おしぼり業者」とは、貸おしぼり業を営む者をいう。

3 この要綱において「飲食店等」とは、貸与を受けたおしぼりを客に提供する営業施設をいう。

(衛生基準)

第3条 おしぼりの衛生基準は、次のとおりとする。

- (1) pH 値は、5.8以上8.6以下であること。
- (2) おしぼり1枚当たりの一般細菌数は、10万個を超えないことが望ましいこと。
- (3) 大腸菌群が検出されないこと。
- (4) 黄色ブドウ球菌が検出されないこと。
- (5) 前各号に定めるもののほか、変色、異臭又は異物の混入がないこと。

(衛生措置)

第4条 貸おしぼり業において講ずべき衛生上必要な措置は、次のとおりとする。

- (1) 3箇月に1回以上の割合で前条各号に掲げる衛生基準に基づき自主検査を実施すること。
- (2) おしぼりは、素材を吸湿性のよいものとし、及び耐用期間を勘案して必要に応じて更新すること。
- (3) 貸与したおしぼりは、少なくとも4日以内に回収するとともに、予備を用意すること。
- (4) おしぼりを処理するために使用する機械器具及び製品を運搬する容器等については

、塩素剤等の水溶液を用いて毎日消毒すること。

(5) 営業施設内の使用に便利な場所に流水式手洗設備を設け、逆性石けん液を備えて手洗い及び手指の消毒を励行すること。

(6) 作業中は、清潔な作業衣を着用し、必要に応じマスク及び帽子等を使用すること。

(7) おしぼりは、手指及び顔面等を拭くために用いるものであり、他の用途に使用しないよう周知すること。

(処理基準)

第5条 貸おしぼりの処理の基準は、次のとおりとする。

(1) おしぼりの処理にあたっては、汚れの程度の著しいもの等とそれ以外のものとはを分別すること。

(2) 汚れの程度が著しいもの等として分別したものの以外のおしぼりは、次のいずれかの方法により処理することとし、洗濯にあたっては、洗濯機の最大負荷量を超えないようにすること。

ア 洗濯工程中に消毒効果のある塩素剤を使用する方法

(ア) 洗濯は、適量の洗剤を使用して、60℃以上の温湯中で10分間以上本洗を行い、脱水後、すすぎ及び塩素剤添加による消毒を行うこと。

(イ) すすぎは、清浄な水（水道法（昭和32年法律第177号）に基づく水質基準に適合する水であることが望ましいこと。以下同じ。）により4回以上（各回3分間以上）行い、各回ごとに脱水すること。

(ウ) 塩素剤添加による消毒は、さらし粉又は次亜塩素酸ナトリウムを使用し、すすぎの2回目以降に添加し、遊離塩素250ppm以上となるようにして行うこと。

イ 熱湯又は蒸気による消毒後に洗濯する方法

(ア) 消毒は、80℃以上の熱湯に10分間以上浸し、又は100℃以上の蒸気に10分間以上触れさせて行い、その後洗濯を行うこと。

(イ) 洗濯は、適量の洗剤を使用して、60℃以上の温湯中で10分間以上本洗を行い、脱水後、すすぎは、清浄な水により4回以上（各回3分間以上）行い、各回ごとに脱水すること。

(3) 汚れの程度の著しいもの等として分別したおしぼりを洗濯して再貸与する場合は、

次のいずれかの方法により処理することとし、洗濯にあたっては、洗濯機の最大負荷量を超えないようにすること。

ア 重複洗浄を行う方法

(ア) 洗濯は、適量の洗剤を使用して60℃以上の温湯中で15分以上本洗を行い、脱水後、更に同様の本洗を行った後、すすぎ及び塩素剤添加による消毒を行うこと。

(イ)すすぎ及び塩素剤添加による消毒は、前号ア(イ)及び(ウ)の方法により行うこと。

イ 酵素剤による前処理を行う方法

(ア) 前処理は、適量のたん白分解酵素配合洗剤を加えた60℃以上の温湯中に40分間以上浸して行い、脱水後、洗濯を行うこと。

(イ) 洗濯は、前号アの方法により行うこと。

(4) 前2号の処理に際して漂白効果を高めるため、適量の次亜塩素酸ナトリウム等の漂白剤を本洗のとき又は前処理のときに添加することは差し支えないこと。

(5) 洗濯終了後仕上げ（伸展、折畳み、巻き等）及び包装を行う場合は、手指を清潔にして行い、洗濯等の処理が適正に行われたかどうか確認すること。この場合において、処理が適正でないと判断されるものを選別し、再処理し、又は廃棄すること。

(6) 仕上げ済みの製品は、その衛生保持に十分留意し、速やかに貸与するための配送をすること。ただし、速やかに配送できない場合には、4℃以下で保管すること。

(取扱基準)

第6条 飲食店等において客に提供するおしぼりの取扱いは、次のとおりとする。

(1) 提供するおしぼりを自ら洗濯する場合は、次によるものとする。

ア おしぼりは、十分洗浄して汚れを除去すること。ただし、汚れの程度がひどいものにあつては、おしぼりとして使用しないこと。

イ おしぼりは、洗浄後塩素剤等消毒効果のある薬剤を使用し、又は熱湯等を用いて十分消毒を行うこと。

ウ 洗浄及び消毒後のおしぼりは、速やかに専用の保管容器等に保管する等衛生保持に留意すること。

(2) おしぼりは、速やかに使用することとし、保管期間が4日を過ぎたおしぼりは使用

しないこと。

- (3) 未使用のおしぼりは、ねずみ、衛生害虫及びほこり等による汚染を防止できる専用のふた付きの容器等に収納し、清潔な場所に保管するとともに、加温する場合を除き、4℃以下に保存することが望ましいこと。
- (4) 使用済のおしぼりは、ふた付きの容器等に入れておくこと。
- (5) おしぼりは、手指及び顔面等を拭くために用いるものであり、他の用途に使用しないよう周知すること。

(衛生指導等)

第7条 市は、次に掲げる事業を推進するものとする。

- (1) 貸おしぼり業及び飲食店等の営業を行う者に対する第3条から第6条までに規定する基準等に係る指導
- (2) 貸おしぼり業及び飲食店等の営業を行う者ならびに利用者に対する周知啓発活動
- (3) その他必要な事業

附 則

この要綱は、令和5年3月1日から施行する。