

# 調理従事者による手洗いの徹底に関する取組事例調査結果

## 1 調査目的

調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策を更に推進する観点から、手洗いの実践率向上を図るため、食品事業者が現に実施する取組事例の共有及び自主管理への活用等を図ることを目的として、本調査を実施した。

## 2 調査機関

東京都健康安全研究センター

## 3 調査対象

食品事業者 計9社(内訳:外食 4社、給食受託 4社、弁当等製造 1社)

## 4 調査期間

令和元年9月～令和2年1月

## 5 調査手法

面会又は書面による個別調査

## 6 調査結果概要(主な取組例) ※詳細は別紙のとおり

### (1) 手洗いに関する従業員教育・啓発

#### ア 従業員向けの定期的な教育・啓発

- ・ 主に責任者(パート従業員が日替わりで行う場合もある)が朝礼時に衛生講和。
- ・ 全社員を対象に食品衛生研修実施(1時間弱。直接食品を取り扱わない部門も対象)、手洗いに関する内容は必須。
- ・ 手洗いの重要性、食中毒等の食品衛生情報を社内メールで配信。
- ・ 階層別(パート従業員含む)にeラーニングを実施。

#### イ 新規従業員向けの研修、トレーニング

- ・ 入社時に手洗いマニュアルを含む衛生資料を渡し、理解した旨の署名をもらう。
- ・ 新入社員には、入社時に本社にて研修実施。
- ・ OJTを行う際は通常の「オペレーション(調理)」の流れと関連付けて教える。従業員はオペレーションが好きなので興味を持ちやすく、学習効果が高まる。
- ・ 手洗いは実演しながら啓蒙。
- ・ 指導者によって内容にムラが生じないよう、指導者のためのマニュアルを作成(最低限教えるポイント)。

#### ウ 掲示物・啓発媒体等

- ・ 手洗い手順のシールを手洗い場に貼付。
- ・ トイレの出口扉に「トイレ後は手洗いしないとトイレから出られない」旨訴求するポスターを掲示。
- ・ 衛生に関する5か条(「トイレの後と出勤時は手洗い2度洗い」等)を各施設に掲示。
- ・ 手洗いの動画マニュアル(1分程度)を提供。

#### エ 外国人従業員への対応

- ・ マンツーマンで、実際に手洗いしているところを見せて真似させる。
- ・ 掲示物は英語、中国語、韓国語、ベトナム語表記有(動画やイラストの多用は有効)。

- ・ 本社で英語やベトナム語等に堪能な人を採用し、外国人を採用した現場での通訳や教育のために派遣する。

## (2) 現場関係者の意識を高める工夫・考え方

- ・ 4ステップで教育(準備:教える側の知識のおさらい、提示:トレーニングツールを見せる、やってみせる、実行:新人に実行させる、評価:上司がほめる。さらに「実行」に対する感想を言わせる。)
- ・ ノロウイルスやインフルエンザの流行する季節には、危機管理レベルを分析評価し、一定以上になった地域の店舗へ警告を出す。
- ・ 従業員やその近親者に体調不良者がいた場合は、必ず本社へ連絡するよう強く言っているため、現場責任者の衛生意識の感度はかなり高い。
- ・ 抜き打ち検査を行い、緊張感を高めている。
- ・ 事故が起きると「働けなくなることを」強調して緊張感を高めている。
- ・ 衛生に関する5か条(「トイレの後と出勤時は手洗い2度洗い」等)を毎日唱和(今日から働く人にも、社の方針を伝え、意識付けさせるため)。

## (3) 手洗い行動及び効果の確認

### ア 手洗い行動のモニタリング

- ・ 出勤時は、健康状態等を自ら帳票に記録し、責任者の確認を経てから手洗いをして、厨房に入る流れになっており、少なくとも出勤時の手洗いは責任者の目の届く範囲内で行われている。
- ・ 手を洗ったときに該当の時間欄にチェックする帳票になっており、この帳票を責任者が毎日確認している。
- ・ 店舗では「手洗い入ります」と責任者に聞こえるよう声掛けし、タイマーをセットして、手洗いを行う(責任者は音がなるまでやっていることが分かる)。
- ・ 学校給食事業所では、長期休み明けには従事者相互で手洗いチェックを行い、チェック表に記入。結果を本社に提出。
- ・ 工場では、入室時やトイレでの手洗いの様子をカメラで常時モニタリング。従事者は、カメラを指さしてから手洗いを始める。手洗い不履行、手順間違いには、名指しで注意して再指導する。

### イ 手洗い効果の確認

- ・ 外部監査で行う拭き取り検査は、微生物検査とATP検査を行う。ATPの検査は、食材に触った後と手洗った後に行い、数値が下がったらほめるようにしている(「ほめる」は大事)。
- ・ 年1回、外部機関によるスタンプ検査(黄色ブドウ球菌、一般生菌数)を実施。結果は従業員に見せ意識付けさせる。
- ・ 巡回時に蛍光塗料とブラックライトを用いて洗い残しの有無を確認させ、各自汚れが残った箇所を記録用紙に書かせて、前回と比較し、改善状況を確認させる。

## (4) 設備面での工夫

- ・ センサー式で自動的に30秒間水が流れる。
- ・ ぬるま湯が出る。
- ・ 手洗い時計を各施設に配付(複数人が同時に確認できるよう秒針付きのもの)
- ・ タイマーを設置。
- ・ 手洗い場にカメラを設置。

## 調理従事者による手洗いの徹底に関する取組事例調査結果(詳細)

	手洗いに関する従業員教育・啓発	関係者の意識を高める工夫・考え方	手洗い行動及び効果の確認	設備面での工夫
外食 A	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの重要性、食中毒等の食品衛生情報を社内メールで配信。</li> <li>・階層別(パート従業員含む)にeラーニングを実施。</li> <li>・地区長クラスを対象に月1回品質衛生に関する会議を実施し、この内容が各店舗に伝わる体制になっている。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入社時に手洗いの重要性、タイミングや帳票類を説明。</li> <li>・手洗いは実際見せるなどしながら啓蒙。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの仕方を描いたポスターを手洗い場に掲示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・年2回の内部監査では、食品衛生も点数化して、責任者のモチベーションを高めている。</li> <li>・親会社による監査もあり、帳票類等の確認結果をもとに、講評で意識向上を図っている。</li> <li>・従業員やその近親者に体調不良者がいた場合は、必ず本社へ連絡するよう強く言っているため、現場責任者の衛生意識の感度はかなり高い。</li> <li>・最終的には個人の資質によるところもあるが、啓蒙し続けることが有効と考える。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出勤時は、健康状態等を自ら帳票に記録し、責任者の確認を経てから手洗いをし、厨房に入る流れになっており、少なくとも出勤時の手洗いは責任者の目の届く範囲で行われている。</li> <li>・手を洗ったときに該当の時間欄にチェックする帳票になっており、この帳票を責任者が毎日確認している。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内部監査時にふき取り検査(細菌検査)を実施。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・センサー式で自動的に30秒間水が流れる。</li> <li>・タイマーを設置。</li> <li>・ハンドクリームを常備。</li> </ul>
外食 B	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マネージャー向けにはeラーニングや集合研修などでトレーニングを実施。テストなどをおり混ぜている。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新人に教育担当者(経験を積んだ従業員等)が付いてOJT。</li> <li>・入社1か月後に、過去に起きた他社の食中毒事件に関する動画を見せ、振り返りを行う。</li> <li>・OJTを行う際は通常の「オペレーション(調理)」の流れと関連付けて教える。従業員はオペレーションが好きなので興味を持ちやすく、学習効果が高まる。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い手順のシールを手洗い場に貼付。</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・英語版のツールもあるが、OJTでは教育担当者がついて教えることを主としているので、コミュニケーションを取りながら行っている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・科学的根拠に基づいた衛生管理と同時に、運用する人のこころの醸成も重要と考える。</li> <li>・ノロウイルスやインフルエンザの流行する季節には、危機管理レベルを分析評価し、一定以上になった地域の店舗へ警告を出す。</li> <li>・4ステップで教育(準備:教える側の知識のおさらい、提示:トレーニングツールを見せる、やってみせる、実行:新人に実行させる、評価:上司がほめる。さらに「実行」に対する感想を言わせる。)</li> <li>・正しい手洗いの実行をほめることでモチベーションが高まり、継続して実施するようになる。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いの記録は、各自がチェックする。</li> <li>・年に数回、外部又は内部の監査がある。</li> </ul> <p>&lt;忘れずに行うための工夫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・責任者が、従業員に声かけを行って、1時間に1回手洗いをさせる。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・外部監査で行う拭き取り検査は、微生物検査とATP検査を行う。ATPの検査は、食材に触った後と手洗った後に行い、数値が下がったらほめるようにしている(「ほめる」は大事)。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検証データをもとに水の流量を設定</li> <li>・自動水栓</li> <li>・冬季は温水(一部)</li> <li>・手荒れ防止成分も含むオールインワンタイプのハンドソープを使用。</li> </ul>
外食 C	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒事故情報や衛生に関する情報を配信。</li> <li>・飲食店従業員にフォーカスした講習会を年1回実施。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新入社員には、社員用講義が行われる。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等・外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いポスターを掲示。英語版もある。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・抜き打ち検査を行い、緊張感を高めている。</li> <li>・ビルオーナーからの抜き打ち検査(手指のATP検査等)もある。</li> <li>・本部から配信された衛生情報を唱和。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・内部監査時に、手洗いを確認。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・3か月に1回、ATP検査を実施。</li> </ul>	
外食 D (一部セントラルキッチン の取組を含む。)	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各店舗端末やスマホアプリで見られる動画やeラーニングを提供。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入社時に、手洗いルールを文書・OJT(トレーナー)で教える。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い場に、手順を示すポスターを掲示。</li> <li>・手洗いの動画マニュアル(1分程度)を提供。</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・掲示物は英語、中国語、韓国語、ベトナム語表記有(動画やイラストの多用は有効)。</li> <li>・手洗い動画は英語、中国語、韓国語、ベトナム語版も提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ATP結果を示すことで手洗い効果の意識を持ってもらう</li> <li>・定例の食品衛生委員会等で手洗いの重要性等を繰り返し説明している</li> </ul>	<p>&lt;忘れずに行うための工夫・手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・店舗では「手洗い入ります」と責任者に聞こえるよう声掛けし、タイマーをセットして、手洗いをを行う(責任者は音がなるまでやっていることが分かる)。</li> <li>・工場では、入室時やトイレでの手洗いの様子をカメラで常時モニタリング。従事者は、カメラを指さしてから手洗いを始める。手洗い不履行、手順間違いには、名指して注意して再指導する。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・抜き打ちで監査を行い、ATP検査を行う。</li> <li>・定期的に手指の拭き取り検査(細菌検査、ATP検査)を実施。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自動水栓</li> <li>・ぬるま湯が出る。</li> <li>・検証データをもとに水の流量を設定</li> <li>・工場トイレではアルコール製剤を吹きかけなければ退出扉が開かない。</li> <li>・ハンドクリームを設置</li> </ul>

※本調査結果は、各調査対象事業者から聞き取りした手洗いに関する取組の一部をまとめたものです。このため、各事業者の取組の全てを表していない、または全施設共通の取組ではない場合があります。

	手洗いに関する従業員教育・啓発	関係者の意識を高める工夫・考え方	手洗い行動及び効果の確認	設備面での工夫
給食 A	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養士は、外部の研修会を受講。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレの手洗い場所に「手の洗い方」のポスターを掲示。</li> <li>・トイレの出口扉に「トイレ後は手洗いしないとトイレから出られない」旨訴求するポスターを掲示。</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・マンツーマンで、実際に手洗いしているところを見せて真似させる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・6月、11月には、手洗い徹底をメール通達。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出勤時等は、現場責任者が目視確認。</li> <li>・本社担当者が、定期的に施設巡回し、従業員の手洗いを抜き打ちで確認(現場責任者から、確認して欲しい従業員を聞くこともあり)。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・年1回、外部機関によるスタンプ検査(黄色ブドウ球菌、一般生菌数)を実施。結果は従業員に見せ意識付けさせる。</li> <li>・巡回時に蛍光塗料とブラックライトを用いて洗い残しの有無を確認させ、各自汚れが残った箇所を記録用紙に書かせて(手形の汚れていたところに○をする)、前回と比較し、改善状況を確認させる。</li> </ul>	
給食 B	<p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各施設のマネージャー、栄養士、調理責任者等がマニュアルに基づき指導。</li> <li>・指導後、小テストを実施。小テストは本部で取りまとめ、各施設の提出率を経営会議で報告。</li> <li>・指導者によって内容にムラが生じないように、指導者のためのマニュアルを作成(最低限教えるポイント)。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・30秒洗い 30秒すぎ 30秒消毒を訴求するポスターを掲示</li> <li>・衛生に関する5か条(「トイレの後と出勤時は手洗い2度洗い」等)を各施設に掲示</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本社にベトナム人がおり、マニュアルをベトナム語に一部翻訳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生に関する5か条(「トイレの後と出勤時は手洗い2度洗い」等)を毎日唱和(今日から働く人にも、社の方針を伝え、意識付けさせるため)。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的(毎月、年1~3回等)にATPや培地検査を実施。</li> <li>・検査結果は、結果票に自社の指導基準を掲載し、再検査、指導などの評価を付してフィードバック。</li> <li>・蛍光塗料とブラックライトで洗い残しを確認したときは、手形の紙に汚れが残ったところを色塗りさせて、自分の洗い癖を知ってもらうようにしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い時計を各施設に配付(複数人が同時に確認できるよう秒針付きのもの)</li> </ul>
給食 C	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本社にて、研修を年1回程度、外部コンサルタントによる研修行う。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新入社員には、入社時に本社にて研修実施。</li> <li>・研修では、ブラックライトと蛍光塗料を使用し、汚れの落ちにくいところを見せている。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本社から2か月に1回発出する事業所宛の社内報に衛生啓発ポスターを含めている。</li> <li>・手洗い場には、手洗いの手順が書かれたポスターを掲示</li> <li>・啓発ポスターは調理場内に掲示。</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・本社で英語やベトナム語等に堪能な人を採用し、外国人を採用した現場での通訳や教育のために派遣する。</li> </ul>		<p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・巡回時にスタンプ検査を実施。</li> <li>・明らかに汚いなどの情報があればATP検査を実施し汚れを数値化して、従事者に理解させる。</li> </ul>	
給食 D	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主に責任者(パート従業員が日替わりで行う場合もある)が朝礼時に衛生講和。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・入社時に手洗いマニュアルを含む衛生資料を渡し、理解した旨の署名をもらう。</li> <li>・調理作業開始前に教育日を設けて、責任者等による入社時教育を実施(約1時間)。</li> <li>・勤務開始日にも教育担当者(多くの場合、先輩の同僚)がついて手洗いを指導。</li> <li>・概ね1ヶ月程度教育担当者と一緒に作業。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いマニュアルを掲示。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理栄養士による衛生巡回がある。</li> <li>・定期的な衛生情報の発信(月1回及び緊急時)。</li> <li>・初心者は「しっかり手洗い」=「泡でよく洗う」と思っていて、「すぎ」が十分でない人が多い。泡を流すだけと思ってしまうと、サッと終わりにしてしまうので、浮き上がってきた菌を洗い流す意識で行うように意味を説明しながら指導している。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生記録表に手洗い実施の自己チェック欄があり、毎日記入後責任者が確認。</li> <li>・学校給食事業所では、長期休み明けには従事者相互で手洗いチェックを行い、チェック表に記入。結果を本社に提出。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的にATPふき取り検査又はスタンプ検査を実施。</li> <li>・ブラックライトと蛍光塗料での洗い残し確認も実施。菌数を見せるよりも従事者の反応がいい。</li> </ul>	

※本調査結果は、各調査対象事業者から聞き取りした手洗いに関する取組の一部をまとめたものです。このため、各事業者の取組の全てを表していない、または全施設共通の取組ではない場合があります。

	手洗いに関する従業員教育・啓発	関係者の意識を高める工夫・考え方	手洗い行動及び効果の確認	設備面での工夫
製造	<p>&lt;従業員向けの定期的な教育・啓発&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・11月～1月に全社員を対象に食品衛生研修実施(1時間弱。直接食品を取り扱わない部門も対象)、手洗いに関する内容は必須。</li> <li>・研修後は、テスト実施。</li> <li>・現場のチーフ以上は別メニューの研修を上記に追加で年1回受講。</li> <li>・手洗いを含め、清潔エリアの入場手順の一斉確認を、1回/年程度実施している。</li> </ul> <p>&lt;新規従業員向けの研修、トレーニング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パートは、ビデオ受講、社員は対面。受講後受講済みのサインをもらう。</li> <li>・入社タイミングによって、1回/年の研修を受講できなかった場合は、半年以内に、同内容の研修受講(30分)。</li> <li>・配属後はトレーニー(中堅社員)によるOJT。</li> </ul> <p>&lt;掲示物・啓発媒体等&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗い手順ポスターを手洗い器前に掲示。</li> <li>・毎月テーマを決めて、毎日決まった時間に衛生に関する館内放送を行う。</li> <li>・掲示板・社内報等で食中毒情報を積極的に情報提供。</li> </ul> <p>&lt;外国人従業員への対応&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・通訳を付けている。</li> <li>・定期研修や掲示物のほとんどに英語併記。他言語(主にネパール語、ベトナム語もあり)併記の掲示物も多数ある。</li> <li>・テストは、ネパール語、英語、絵を併記。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・事故が起きると「働けなくなることを強調して緊張感を高めている。</li> <li>・みんなで目を光らせる風土となっている(社員間、委託会社からの内部通報あり)。</li> <li>・品質に関する五か条を各部署で掲示し、唱和(頻度、タイミングは部署による)。唱和は、社の方針が各自に①染みつく②ふとした時に思い起こさせる③新人にも速やかに伝わるといった効果がある。</li> <li>・食事前も手洗いをしよう教育しているが、社食の手洗い場は、入口からの誘導テープで実施率が向上した。</li> </ul>	<p>&lt;手洗い行動のモニタリング&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・2か月に1回の手指検査時に、手の洗い方を見る。</li> <li>・社員間の内部通報もある。</li> </ul> <p>&lt;忘れずに行うための工夫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・1時間に1回異物混入対策で粘着テープを使うが、作業に戻る前に必ず手を洗う流れになっている。</li> </ul> <p>&lt;手洗い効果の確認&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手指検査をして成績が悪かった場合は、再検査、再教育を実施。再教育はブラックライトと蛍光塗料を使用して洗い残し箇所を確認。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アルコール消毒をしないと厨房扉が開かない。</li> <li>・厨房前室の手洗い場にタイマーを設置(センサー式でカウントダウンが始まる。タイマー始動してから水で手を濡らすため、35秒としている)。</li> <li>・手洗い場にカメラを設置。</li> <li>・温水可能。</li> <li>・自動水栓。</li> <li>・アルコール消毒に影響を与えない手荒れ予防ローションを設置。</li> </ul>

※本調査結果は、各調査対象事業者から聞き取りした手洗いに関する取組の一部をまとめたものです。このため、各事業者の取組の全てを表していない、または全施設共通の取組ではない場合があります。