

## 小坂町コインオペレーションクリーニング営業施設衛生措置等指導要綱

### 第1 目的

この要綱は、コインオペレーションクリーニング（以下「コインランドリー」という。）営業について、営業施設の構造設備等及び衛生管理並びにその適正な利用方法等の周知に関し、営業者が遵守すべき事項を定めることにより、コインランドリー営業に起因する衛生上の障害発生を防止し、もって公衆衛生の維持及び向上に資することを目的とする。

### 第2 定義

- 1 この要綱において「コインランドリー営業」とは、洗濯機、乾燥機等の洗濯に必要な設備（共同洗濯設備として、病院、寄宿舎等の施設内に設置されているものを除く。）を設け、これを公衆に利用させる営業をいう。  
ただし、有機溶剤を用いる洗濯機を設置するものは、除くものとする。
- 2 この要綱において「営業者」とは、コインランドリー営業を営む者をいう。
- 3 この要綱において「営業施設」とは、営業者がコインランドリー営業を営むために設ける施設をいう。

### 第3 開設の届出等

- 1 営業施設を開設しようとする者（以下「開設者」という。）は、別記第1号様式による開設届を小坂町長に提出するものとする。
- 2 小坂町長は、前項の規定による届出を受理したときは、開設者に対し届出済証（別記第2号様式）を交付するものとする。
- 3 前項の規定により届出済証の交付を受けた営業者は、営業施設内の見やすい場所に届出済証を掲示するものとする。
- 4 届出済証の交付を受けた営業者は、第1項による届出事項に変更が生じたとき、又は当該営業施設を廃止したときは、速やかに別記第3号様式による変更届又は別記第4号様式による廃止届を小坂町長に提出するものとする。
- 5 小坂町長は、前項の変更届出により届出済証の記載事項に変更が生じたときは、営業者に対し届出済証の書き換え交付を行うものとする。
- 6 営業者は、届出済証を破り、汚し、又は失ったため営業所内での掲示ができなくなったときは、別記第5号様式による再交付願いを小坂町長に提出するものとする。

### 第4 構造設備基準

営業施設の構造設備は、別表1に掲げる構造設備基準に適合するものでなければならない。

## 第5 管理基準

営業者は、別表2に掲げる管理基準により、営業施設を衛生的に管理させるため、衛生管理責任者等を定めるとともに、衛生上必要な措置を講じなければならない。

## 第6 利用基準

営業者は、営業施設の利用方法等について、別表3に掲げる利用基準に関する事項を施設内の見やすい場所に掲示して、利用者に周知させるよう努めなければならない。

## 第7 監視指導

- 1 小坂町長は、必要があると認めるときは、関係職員をして営業施設におけるこの要綱に定める事項の遵守状況を監視させるものとする。
- 2 小坂町長は、営業施設がこの要綱に定める事項に適合していないと認めたときは、当該営業施設の営業者に対し、当該営業施設の改善その他必要な指導を行うものとする。

## 第8 台帳

小坂町長は、別記第6号様式による営業施設台帳を備え、これを整理しておかなければならない。

## 附 則

この要綱は令和6年4月1日から施行する。

## 別表 1 構造設備基準

- 1 施設は、隔壁等により外部と区分され、かつ、外部から見通しの容易な構造であり、他の営業施設及び居住施設等と区画されていること。
- 2 施設は、設置する洗濯機及び乾燥機の台数並びにこれらに応じた利用者数及び付帯設備を勘案して、利用者の作業等に支障のない広さを有していること。

この場合、施設の床面積（ $Q$ ）は、設置する洗濯機及び乾燥機の台数（ $n$ ）に応じ、次式により算出した面積（ $m^2$ ）以上であることが望ましい。

$$Q (m^2) = 5.5 + 1.2 n$$

- 3 施設は、採光、照明及び換気が十分行える構造であること。
- 4 乾燥機、給湯設備等による燃焼ガス等を戸外に排出できる換気設備を有すること。
- 5 施設内の床面及び腰張りは、不浸透性材料を使用したものであること。  
また、床面は排水及び清掃が容易に行える構造であること。
- 6 施設内には、流水式手洗設備を設け、石けん又は消毒薬を常備することが望ましい。
- 7 水洗いにより洗濯する機械（以下「ランドリー用洗濯機」という。）を設置する施設には、 $60^{\circ}\text{C}$ 以上の温湯が得られる設備を備えることが望ましい。
- 8 施設内に便所を設ける場合は、洗濯を行う場所と隔壁等により区画されていること。
- 9 施設内に食品の自動販売機等直接洗濯に関係のない機器等を備える場合は、利用者の洗濯作業に支障のない場所に設けること。
- 10 施設内には、廃棄物等を入れる専用の容器を備えること。

## 別表 2 管理基準

### 1 衛生管理責任者等の選任

- (1) 施設及び設備を衛生的に管理させるため、施設ごとに衛生管理責任者を定めること。
- (2) 衛生管理責任者は、当該施設に常駐し、又は近隣に所在し、必要があれば直ちに当該施設及び設備の管理の業務を行うことができる者であること。ただし、デジタル技術等を活用し、必要があれば、直ちに当該施設及び設備の管理の業務を行うことができる場合は、この限りではない。
- (3) 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生確保に必要な措置を講ずるとともに、利用者に対し、別表 3 の利用基準に関する事項について、適切な指導助言を行うこと。
- (4) 衛生管理責任者の氏名及び連絡先を記した表示（別記第 7 号様式）を第 3 第 3 項の届出済証に並べて掲示し、利用者の要請に速やかに対応できる体制を整えること。

### 2 講ずべき措置

- (1) 施設内は、毎日清掃しその清潔保持に努め、必要に応じ施設又は設備の補修を行う等衛生上支障のないようにすること。
- (2) 施設内外は、常に排水が良好に行われるように保持すること。
- (3) 施設内外は、ねずみ、昆虫等が生息しない状態に保持すること。
- (4) 営業中の施設は、採光・照明を十分にし、常に適正な照度維持に努めること。
- (5) 営業中の施設内は、換気を十分にすること。
- (6) 換気設備は、適宜点検及び清掃を行うこと。
- (7) 洗濯機、乾燥機等の機械設備は、常に保守点検を行い正常に作動するよう整備しておくこと。
- (8) 洗濯機、乾燥機、容器等の洗濯物が接触する部分及び洗濯機、乾燥機のふた、扉のとっ手等の利用者が常に接触する部分は、毎日洗浄又は清掃を行い、適宜塩素剤、界面活性剤等の消毒液を使用して消毒を行うこと。
- (9) 洗濯機の回転翼、乾燥機のフィルター等は、適宜糸くず、汚物等の除去及び洗浄を行うこと。
- (10) 清掃用具及び消毒薬品は、専用の場所又は容器に保管すること。
- (11) 乾燥機の乾燥温度を常に点検し、所定の温度維持に努め、事故防止に留意すること。  
なお、適正な乾燥温度は衣類等の種類及び素材によって異なるが、一般的には 60℃ 以上であることが望ましい。
- (12) 手洗い設備及びランドリー用洗濯機の用水は、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。

### 別表 3 利用基準に関する事項

#### 1 利用上必要な事項

- (1) 洗濯機、乾燥機、給湯設備等の使用方法等に関すること。
- (2) 衣料等被洗物の種類及び素材に応じた洗濯又は乾燥の可否及び洗濯又は乾燥に当たっての留意等に関すること。

特に油脂の付着した被洗物の乾燥に当たっては、次の点に留意すること。

- ア 事前に出来る限り油脂を除去すること。
- イ 過度な熱を加えないよう適正に行うこと。
- ウ 乾燥が終わったものは、速やかに乾燥機から取り出すこと。
- エ 乾燥終了の洗濯物は余熱を十分に冷ましてから保管し、積み重ねないこと。

#### 2 施設及び設備の汚損防止等に関する事項

- (1) 洗濯前後の手指の洗浄等に関すること。
- (2) 施設及び設備の汚損防止に関すること。
- (3) 伝染性の疾病に罹患した者又はこれに接触した者が着用した衣類の洗濯の禁止に関すること。
- (4) し尿の付着したおむつ、運動靴、動物の敷物等の洗濯の禁止に関すること。  
ただし、これらを専用に洗濯するための洗濯機を設置している場合を除く。この場合は、その旨を記載すること。
- (5) その他施設の衛生保持及び安全確保のために利用者に協力要請すべき事項に関すること。