

理容所・美容所 の てびき

1. 届出の手続き
2. 構造設備の基準
3. 消毒の方法
4. 日常の衛生管理

理容所・美容所の業務は、公衆衛生上の見地から、それぞれ理容師法・美容師法により規制されています。

このパンフレットには、理容所・美容所の開設者のみならず、従事する方々が、日常知っておくべきことが書かれています。

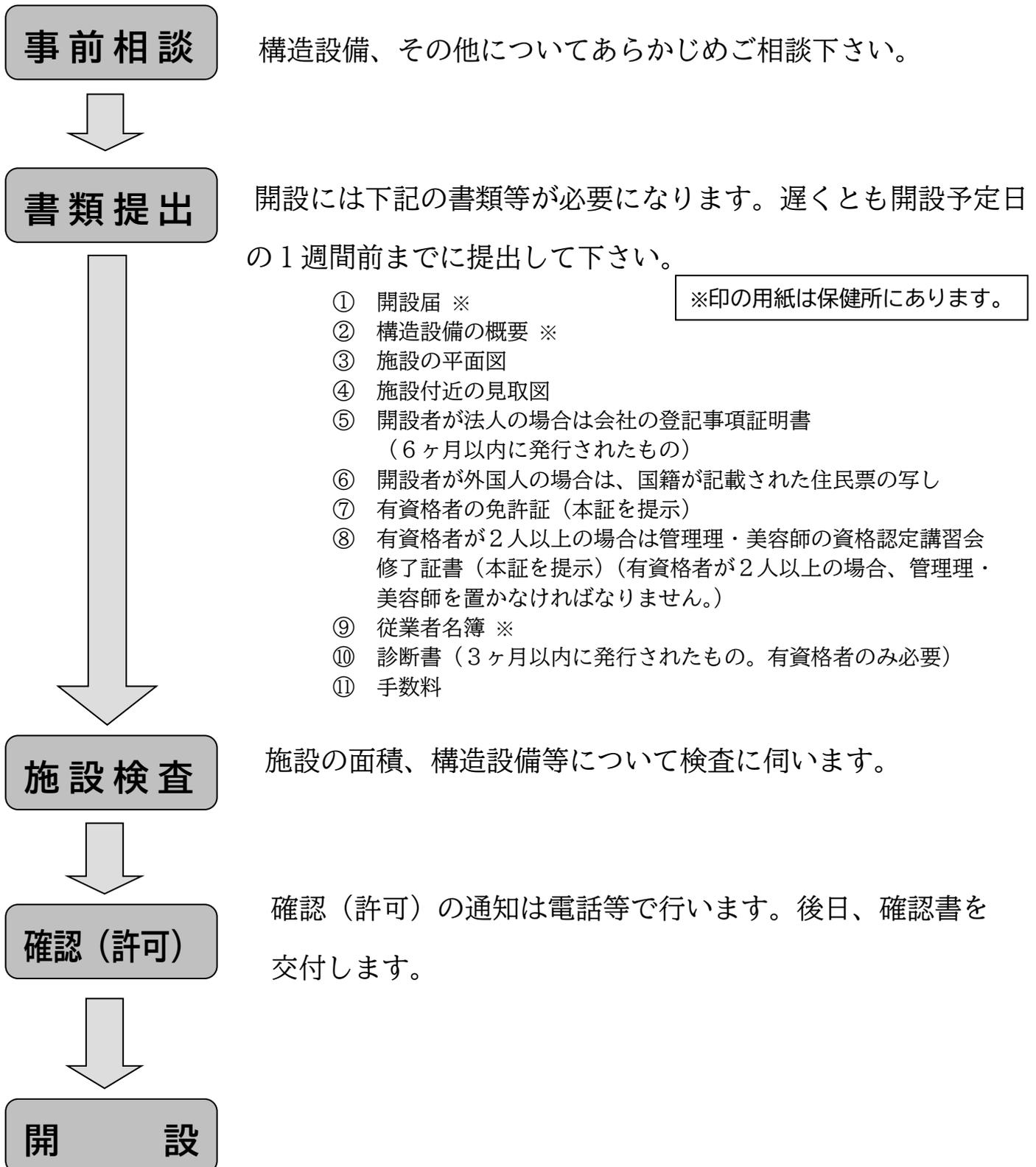
新しく開設する方の手引きとして、また、もう一度お店の中を見直して、衛生的で安全なお店づくりをしていただくために活用して下さい。

東京都台東区

令和3年度版（一部改訂版）

1. 届出の手続き（台東区の場合）

1-1 開設までの手続き（新規開設、名義変更、施設の移転、 大規模な構造設備の変更）



1-2 その他 変更届等の手続き

※印の用紙は保健所にあります。

届出すべき事項	提出書類等
承継（事業譲渡によるもの）	<ul style="list-style-type: none"> ・承継届 ※ ・営業の譲渡が行われたことを証する書類 ・譲受人が法人の場合、登記事項証明書（注2） ・譲受人が外国人の場合は、国籍が記載された住民票の写し
承継（相続によるもの） 【承継後60日以内に届出を行う。】	<ul style="list-style-type: none"> ・承継届 ※ ・戸籍全部事項証明書（注2）または法定相続情報一覧図の写し ・同意書（相続人が2人以上ある場合）※
承継（法人の合併・分割によるもの） 【承継後60日以内に届出を行う。】	<ul style="list-style-type: none"> ・承継届 ※ ・履歴事項全部証明書（注2）
施設名称の変更	<ul style="list-style-type: none"> ・変更届 ※
法人の代表者等の変更	<ul style="list-style-type: none"> ・変更届 ※ ・履歴事項全部証明書（注2）
従業者の変更	<ul style="list-style-type: none"> ・変更届 ※ ・有資格者は免許証（本証を提示）および診断書（注1）
小規模な構造設備の変更	<ul style="list-style-type: none"> ・変更届 ※ ・変更内容の図面
完全廃止、名義変更による廃止、 大規模な増改築による廃止	<ul style="list-style-type: none"> ・廃止届 ※ ・確認書
伝染性疾病にり患及び治癒	<ul style="list-style-type: none"> ・変更届 ※ ・診断書（注1）

（注1）保健所に提出する診断書は、結核・伝染性皮肤病疾患の疾病の有無について診断されているものであり、医師の発行した3ヶ月以内のもの（別添診断書参照）。

（注2）戸籍全部事項証明書・登記事項証明書・履歴事項全部証明書は発行6ヶ月以内のもの。

〈理・美容師免許、管理理・美容師等の問い合わせ先〉

公益財団法人 理容師美容師試験研修センター

〒151-8602 東京都渋谷区笹塚二丁目1番6号 JMFビル笹塚01（8階）

電話：03-5579-6878（業務部 免許登録）

※昭和45年4月1日から昭和56年3月31日までの間に東京都の保健所が実施した講習会を終了された方の書換交付・再交付については、申請により東京都が講習会修了の証明書を発行しています（修了証書に替わるものです）。

詳細については、東京都保健医療局 健康安全部 健康安全課 試験・免許担当（電話 03-5320-4358）にお問い合わせください。

2. 構造設備の基準

作業室

- ・内法で^{うちのり}13㎡以上あること。(実際に作業場所として使える面積)
※台東区規則で定める社会福祉施設等においてはこの限りではない。
- ・作業に直接関係ない場所から隔壁等により完全に区分されていること。

作業いす

- ・作業面積が13㎡の場合
理容所は3台まで 美容所は6台まで
(ドライヤーいす・シャンプーいすも作業いす1台とみなす。)
- ・13㎡を超える場合
超える作業面積(理容所4.9㎡、美容所3㎡)について1台増やすことができる。

〔例1〕 理容所の場合

いす台数	3台	4台	5台	6台	7台	8台
最低必要作業面積	13㎡	17.9㎡	22.8㎡	27.7㎡	32.6㎡	37.5㎡

〔例2〕 美容所の場合

いす台数	6台	7台	8台	9台	10台	11台
最低必要作業面積	13㎡	16㎡	19㎡	22㎡	25㎡	28㎡

客待場所

- ・作業中の客以外の者をみだりに出入りさせないため、作業室と明確に区画すること。
(固定した間仕切りをする。)

床及び腰板

- ・不浸透性材料(コンクリート、タイル、リノリウム、板等)であり、清掃が容易に行える構造であること。

照明設備

- ・作業面で100ルクス以上あること。(300ルクス以上が望ましい。)

格納設備

- ・器具、布片類の専用の格納設備を設けること。
- ・消毒済と未消毒を区別すること。(区別できるよう表示する。)

消毒設備

- ・器具洗い場に近接し、専用の消毒設備を設けること。
- ・必要な器材：薬液容器（適当な大きさ、深さのものを備える。）

メスシリンダー等（薬液希釈の際に使用する。）大：1,000ml 位、小：100ml 位

洗場

- ・手指及び器具を洗浄するための流水設備を備えること。
- ・頭髮に係る作業を行う場合は、洗髪するための流水設備を備えること。(器具洗浄設備とは別に備える。)
- ・流水設備は、水道から給水され、下水道に排水される構造を備えること。

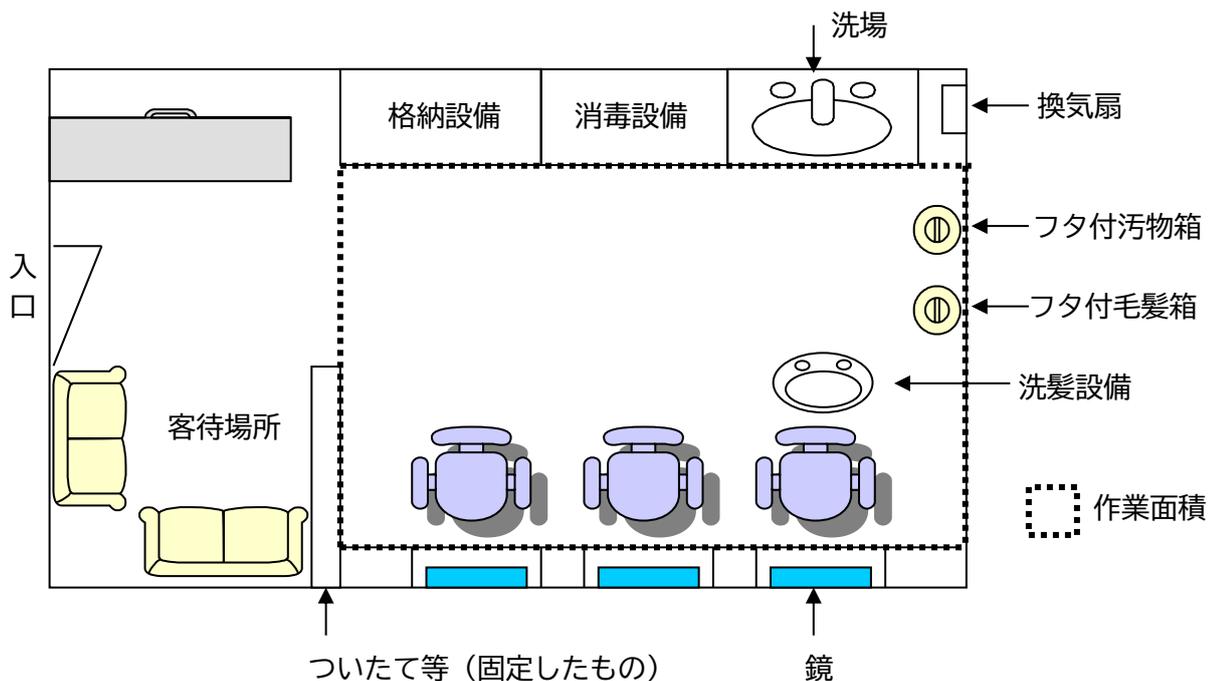
換気設備

- ・外気の流通が充分できる設備とすること。

ふた付汚物箱・毛髪箱

- ・表示すること。

〈施設平面図例〉 ※平面図には寸法を記入してください。



3. 消毒の方法

消毒する前に家庭用洗剤をつけたスポンジなどを用いて、器具の表面をこすり、十分な流水（10秒間以上、1L以上）で洗浄する。



3-1 カミソリ（頭髪のカットのみの用途[レザーカット]に使用するカミソリを除く。）とカミソリ以外の器具で、血液の付着しているもの、またはその疑いのあるもの。



次のいずれかの方法

煮沸消毒器による消毒	沸騰してから2分間以上煮沸する。
エタノールによる消毒	消毒用エタノール中に10分間以上浸す。
次亜塩素酸ナトリウムによる消毒	0.1%液中に10分間浸す。

3-2 カミソリ以外の器具で血液が付着している疑いのないもの（ハサミ、クシ等）



次のいずれかの方法

上記と同様の消毒方法	
紫外線照射による消毒	20分間以上照射する。
蒸し器などによる蒸気消毒	80度を超える蒸気に10分間以上触れさせる。
エタノールによる消毒	消毒用エタノールを含ませた綿等で器具表面をふく。
次亜塩素酸ナトリウムによる消毒	0.01~0.1%液中に10分間以上浸す。
逆性石ケン液による消毒	0.1~0.2%液中に10分間以上浸す。
グルコン酸クロルヘキシジンによる消毒	0.05%液中に10分間以上浸す。
両性界面活性剤による消毒	0.1~0.2%液中に10分間以上浸す。



消毒した後は流水でよく消毒液を洗い流し、刃物は必要に応じて油を差しておく。消毒した器具は使用済みのものと区別して、収納ケースなどに保管する。

4. 日常の衛生管理

項目	内容
施設の清潔	<ul style="list-style-type: none">・施設は常に整理整頓し、清潔に保つ。・床などの毛髪は一客ごとに清掃し、ふた付きの容器に集める。・施設内にみだりに動物（補助犬を除く）を入れない。
換気	<ul style="list-style-type: none">・開放型の暖房器具、蒸し器等を使用中は定期的に換気する。 <p>（作業室内の炭酸ガス濃度が5,000ppm以下であること。）</p>
洗髪器	<ul style="list-style-type: none">・洗髪器は常に清潔に保つ。
器具等の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none">・カミソリ、ハサミ、クシ、ヘアブラシ、蒸しタオル等は一客ごとに洗浄し、適正に消毒したものを使用する。
タオル等の清潔	<ul style="list-style-type: none">・タオル、ネックペーパー等は、清潔なものを使用し、一客ごとに取り替える。
器具等の保管	<ul style="list-style-type: none">・洗浄、消毒済みの器具、布片類は使用済みのものと区別して清潔に保つ。
保管場所の清潔	<ul style="list-style-type: none">・器具、布片類の保管場所は週に一回以上清掃し、清潔に保つ。
作業衣等	<ul style="list-style-type: none">・作業中は汚れが目立ちやすい清潔な作業衣を着用する。・顔面作業の際は清潔なマスクを使用する。
手指の清潔	<ul style="list-style-type: none">・一客ごとに作業前に手指を洗浄し、皮膚疾患のある客を扱ったときは手指を消毒する。
消毒液	<ul style="list-style-type: none">・随時取り替え（エタノールは7日以内、その他の消毒液については毎日）、常に清潔に保つ。
従業者	<ul style="list-style-type: none">・補助業務従業者の業務範囲は、清掃、道具整理等は認められるが、理容又は美容の本質的作業に常時することは認められない。

以上の点に注意し、日頃から衛生管理に対して意識を持って取り組み、衛生的で安全なお店づくりを心掛けて下さい。