

厚生労働科学研究費補助金（健康安全・危機管理対策総合研究事業）
分担研究報告書

中規模建築物所有者等による自主的な維持管理手法の検証のための研究
衛生管理に関するガイドライン・マニュアルに関するレビュー

研究分担者 阪東 美智子 国立保健医療科学院 生活環境研究部 上席主任研究官

研究要旨

建築物衛生法第4条第3項に資する衛生管理に関するガイドライン又はマニュアルを作成するための資料整理を目的とし、既存のガイドライン・マニュアルを収集して、その記載内容や記載方法等について整理を行った。

収集したガイドライン・マニュアルには、以下のようなものがみられた。一つ目は、業種別に策定されているもので、とくに旅館業法に基づく衛生管理マニュアルが多い。二つ目に、食品衛生の観点から食品製造事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施するためのガイドライン・マニュアルである。三つ目は、自治体が管理する公共施設の維持管理のためのマニュアル・ガイドラインで、構造や設備の点検等に関する内容が中心であるが、建築物衛生法の内容に触れているものもある。四つ目は、空気環境や廃棄物や清掃など衛生管理の中の一部にだけ特化したマニュアル・ガイドラインである。最後に、感染症予防を目的としたガイドライン・マニュアルで、新型コロナウイルス感染症の影響により、2020年以降、病院や社会福祉施設等を対象とするものを中心に多数策定されていた。

清掃や消毒等に関するガイドライン・マニュアルや空気環境に関するガイドライン・マニュアルは、自治体以外にも、ビルメンテナンス業務を行っている各種団体や企業が作成していた。

しかし、既存のガイドライン・マニュアルのほとんどは建築物衛生法に基づく特定建築物を対象としたものであり、中規模建築物を対象とする建築物環境衛生管理基準を網羅しているガイドライン・マニュアルは策定されていなかった。このことから、中規模建築物の特徴を踏まえた衛生管理に関するガイドライン・マニュアルの必要性が示唆された。

A. 研究目的

建築物衛生法の規定による特定建築物では、建築物環境衛生管理基準に従った衛生管理や建築物環境衛生管理技術者の選定が義務付けられており、これによって一定水準の衛生管理を担保することが可能であるが、法の対象外である中小規模の建築物においては、自主的な維持管理に頼っているのが実情である。

中小規模建築物の特徴を踏まえた空調設備、

給排水設備、構造やペストコントロール手法などに応じた具体的な衛生管理を行うためには、建築物衛生法第4条第3項に資するガイドラインあるいはマニュアルが必要であることから、そのための資料整理を行うことを目的とした。

B. 研究方法

建築物衛生管理に関するガイドライン・マニュアルや参考資料を、インターネット検索によ

って収集し、その記載内容や記載方法等を整理する。

C. 研究結果

まず「中規模建築物」と「衛生管理」で検索をかけたが、中規模建築物を対象とする建築物環境衛生管理基準を網羅するような衛生管理に関するガイドライン・マニュアルは見つからなかった。

ガイドライン・マニュアルの類ではないが、「文京区事業用中規模建築物における廃棄物の減量及び適正処理に関する指導要綱」は、そのタイトル通り、延床面積 1,000 平方メートル以上 3,000 平方メートル未満の事業用中規模建築物を対象としている。同様の要綱は、大田区や江東区などでも作成されている。ただし、廃棄物の管理は環境部局の所管であり、建築物衛生管理の所管部局とは異なる。

自治体ではないが、大和ハウス工業株式会社の「建物メンテナンスガイド」は、建築物の規模に関係なく、網羅的に建物の維持管理に関する必要事項を整理したわかりやすいガイドになっている。同社が顧客に向けたガイドで、維持管理のための点検を、①建物管理者自らによる日常点検、②大和ハウス工業による定期点検、③保守管理会社による保守管理の 3 つのポイントにまとめ、それぞれの役割を整理している。建築衛生法だけでなく、建築基準法や消防法、水道法、労働安全法、建築物省エネ法、駐車場法等も含む広い範囲で建築物の維持管理項目が一目で分かるような一覧表も収録されている。

次に、「ホテル」「旅館」「施設」「学校」「飲食店」等と「衛生管理」で検索をかけたところ、それぞれの業種ごとの衛生管理に関するガイドライン・マニュアルが散見された。この場合、建築物の規模については特に定めていないこ

とから、特定建築物だけでなく中小規模の建築物も対象としていると考えられる。

「ホテル」「旅館」においては厚生労働省の「旅館業等衛生管理要領」を、「学校」においては文科省の「学校衛生管理マニュアル」を、それぞれ踏襲して作成している。記載内容をみると、文章ばかりのものがあ一方で、大分県の「自主衛生管理ガイド本～旅人を安全に～」は、別府市旅館ホテル組合連合会、べっふ旅館女将の会、別府食品衛生協会、大分県東部保健所が、官民合同で作成しており、イラスト等を多用した非常にわかりやすい内容になっている。全体のページ数は表紙・裏表紙、付録を入れても 24 ページとコンパクトである。「衛生管理自主点検表」が収録されているのだが、点検表の記入者がそれぞれ異なることを想定し、「健康編」、「厨房編」、「施設編」、「フロント編」、「年間編」の 5 部構成とし、「健康編」、「厨房編」、「施設編」、「フロント編」は日々または月に数回行う取組、「年間編」は年 1 ～数回行う取組をそれぞれ整理している。

「施設」については、国が示す衛生管理要領等の類がないことから、自治体が独自にマニュアル・ガイドラインを作成している例が見られる。高齢者施設等に対しては、レジオネラ症予防対策の観点から、施設の入浴設備、空気調和設備の冷却塔及び給湯設備等の衛生管理について、自治体の衛生主管部局の関わりが見られるが、衛生管理に関して網羅的なガイドライン・マニュアルを策定している例は少ない。代表的なものとして、東京都の「社会福祉施設管理者のための環境衛生設備自主管理マニュアル」、愛知県の「社会福祉施設等における健康危機管理のための衛生管理マニュアル」、川崎市の「高齢者福祉施設の環境衛生維持管理読本」がある。東京都のマニュアルは、冒頭に使い方とチェックリストを収録している。本編では、

それぞれの項目について管理をするための目的を示し、施設管理に携わるすべての人が管理の目的を理解し共有することの重要性を説いている。また、施設によって設置されている設備の種類が異なることから、最初に設置されている設備を把握することから始める、という手順が示されている。川崎市のマニュアルは、施設・設備の維持管理に関する全体像が一覧できるようなマップをつけ、施設・設備において実施すべき最低限の必要項目がすぐ分かるような工夫が行われている。

「飲食店」をはじめ食品を扱う建築物については、HACCP に沿った衛生管理を実施するためのガイドライン・マニュアルが策定されている。食材や人、厨房機器・器具および厨房設備の衛生管理について記載されており、建築物としては厨房周りに特化されるが、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point、危害要因分析重要管理点）という世界共通の科学的根拠に基づく衛生管理手法が取り入れられており、ネズミ・衛生害虫防除や水等の管理及び廃棄物の保管・処理など、建築物衛生管理基準の項目と被る内容も多い。一般社団法人日本医療福祉セントラルキッチン協会が「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を公開しているほか、自治体でも、例えば、滋賀県が『「一般衛生管理マニュアル」作成のための解説書」、長崎県が「衛生管理作業標準（衛生管理マニュアル）作成の手引き」を作成している。滋賀県や長崎県のは、各事業者が自主衛生管理の向上を図るために衛生管理の実施方法等を文書化するための作成方法について記述したものである。

一方、インターネット検索で多数見られたのは、自治体が所有する公共施設の維持管理マニュアルである。鳥取市「建物維持管理マニユ

ル《第6版》～施設管理者による点検と清掃で安全・快適な公共施設を～」、松本市「建物維持管理マニュアル～施設管理者による点検と清掃で安全・快適な公共施設を～」、郡山市「施設管理者による施設点検マニュアル」、大阪市「市設建築物日常点検ハンドブック」などの例がある。公共施設の長寿命化を図ることを目的としており、利用者の健康への配慮を目的とする建築物衛生法の理念とは異なる。点検・清掃のポイントはほぼ網羅されているが、温湿度や空気質に関する項目にはほとんど触れられていない。しかし、点検すべき場所やポイントが、写真等で詳細に示されるなどわかりやすく構成されているものが多い。

公共施設の管理に関するガイドライン・マニュアルの中には、空気環境（シックハウス対策）に特化したものもある。例えば旭川市が「旭川市公共建築物室内空気汚染対策指針関連マニュアル編」「旭川市公共建築物室内空気汚染対策指針編」「市立小・中学校におけるシックスクール対策～化学物質から児童生徒を守り、安全で安心できる学習環境を目指すために～」といった複数のマニュアルを作成している。また、調布市は「調布市公共施設等シックハウス対策マニュアル」を作成している。

ネズミ・衛生害虫防除等に特化したガイドライン・マニュアルになると、愛知県「人の健康と環境にやさしいねずみ・昆虫等対策ができていますか？」など、IPM（総合的有害生物管理）の理念を説明するようなリーフレット等が散見されるほか、一般住戸を対象とした住民向けの読本やリーフレット等が多い。

新型コロナウイルス感染症が拡大した 2000 年以降は、感染症対策を目的としたガイドライン・マニュアルが多数策定されている。それ以前も、社会福祉施設等を対象とした感染症対策マニュアルは存在したが、各感染症の説明や清

掃・消毒の在り方などについてさらに詳細な内容を盛り込んだものが増えている。例えば、新型コロナウイルス感染症の流行以前から作成されていたものでは、東京都の「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル（第3版）」や兵庫県の「ノロウイルス対応標準マニュアル（第3版）」が、新型コロナウイルス感染症流行以降に作成されたものでは、東京都の「高齢者施設・障害者施設向け感染症対策ガイドブック」、奈良県の「社会福祉施設等における感染症対策マニュアル」などがある。自治体以外にもビルメンテナンス関連企業や団体、社会福祉施設や保健医療関連業界等も、ガイドライン・マニュアルを作成している。全国ビルメンテナンス協会「ビルメンテナンス業における新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」、自治医科大学「日常清掃・環境整備第1版」、サラヤ株式会社「感染予防清掃マニュアル トイレ編」、全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会・日本旅館協会・全日本シティホテル連盟「宿泊施設における新型コロナウイルス対応ガイドライン（第1版）」、幼保連携型認定こども園美里さくら幼稚園「保健衛生・感染症対策管理マニュアル」などである。

D.考察

既存の衛生管理に関するガイドライン・マニュアルは大きく分けると以下のように整理できる。

- ① 業種別に策定されたガイドライン・マニュアル。たとえば、旅館業法に基づく衛生管理マニュアルなど。業界団体と自治体が協働して作成したものもある。構成がわかりやすく、実践的なものが多い。
- ② 食品衛生の観点から食品製造事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施するためのガイドライン・マニュアル。自治体で作

成しているものは、自主管理を目的として事業者がマニュアル等を作成するための手引き・解説書の役割を果たしている。

- ③ 自治体が管理する公共施設の維持管理のためのガイドライン・マニュアル。構造や設備の点検等に関する内容が中心であるが、建築物衛生法の内容に触れているものもある。写真等を多用し、点検箇所やポイントを具体的に示したものが多い。
- ④ 空気環境や廃棄物や清掃など衛生管理の中の一部にだけ特化したマニュアル・ガイドライン。多人数が利用する建築物だけでなく、一般住宅も対象として、シックハウスやIPMの啓発のための読本・リーフレットの形態で発行しているものが散見される。
- ⑤ 感染症予防を目的としたガイドライン・マニュアル。新型コロナウイルス感染症の影響により、2020年以降、病院や社会福祉施設等を対象とするものを中心に多数策定されている。感染症に関する知識や、清掃・消毒の方法についての記載が中心である。

一般的な中小規模建築物を対象に、建築物衛生管理基準を網羅しているガイドライン・マニュアル等は、今回の調査では見つからなかった。用途別にみても、旅館や社会福祉施設、飲食店を対象としたものはいくつか見られるが、中小規模建築物に多い事務所や店舗（飲食を除く）を対象としたものは見つからなかった。このことから、中規模建築物の特徴を踏まえた衛生管理に関するガイドライン・マニュアルの必要性が示唆された。

E.結論

建築物衛生管理に関する既存のガイドライン・マニュアル等のレビューから、記載内容

や記載方法等の特徴を整理し、ガイドライン・マニュアル作成の参考になる知見を得ることができた。

また、中規模建築物に多い事務所や店舗（飲食を除く）を対象としたものは見つからなかったことから、あらためて、本研究が目指す中規模建築物の特徴を踏まえた衛生管理に関するガイドライン・マニュアルの必要性が確認できた。

F. 研究発表

1. 論文発表

なし

2. 学会発表

阪東美智子，本間義規，下ノ藺慧，東賢一，島崎大，小林健一，西原直枝．中小規模建築物の維持管理を目的とした建築物利用者の主観評価に関する分析．第48回人間・生活環境系シンポジウム；2024.12.7-8；つくば．同報告集．p.55-58.

西原直枝，本間義規，下ノ藺慧，東賢一，島崎大，小林健一，阪東美智子．中小規模建築物の維持管理を目的とした夏季オフィスワーカーの着衣量調査．第48回人間・生活環境系シンポジウム；2024.12.7-8；つくば．同報告集．p.59-60.

G. 知的財産権の出願・登録状況（予定を含む）

1. 特許取得

なし

2. 実用新案登録

なし

3. その他

なし