

## ～ マニュアルの使い方 ～

このマニュアルはテーマごとに以下のような構成になっており、どの設備からでも調べることができるように解説していますので、必要な項目を選択し、各施設にあった管理マニュアルを作成しましょう。また、業務を管理会社に委託している場合は、その委託内容が適切かどうか再確認しましょう。なお、次ページの「環境衛生設備管理のチェックリスト」を使用し、定期的に施設の管理状況をチェックするとよいでしょう。

### テーマ

## の管理

### 目的

管理の目的

の予防

それぞれの項目について管理をするための目的を示しています。なぜこの管理が必要なのかを改めて理解し、施設管理に携わるすべての方が同じ認識をもつことが重要です。

### 設備の種類の確認

あなたの施設にはどのタイプの 設備がありますか？

施設によってそれぞれ違った種類の設備が設置されています。まずは、自分の施設にはどのようなタイプの設備があるのかを把握することから始めましょう。

### 具体的な維持管理手法の解説

設備の維持管理手法 ～ 設備 ～

設備の種類によって維持管理すべき項目が異なりますので、その設備ごとに必要な管理内容や帳簿書類を理解できるように解説しています。

#### < 管理項目 >

- 1 設備の点検
- 2 の清掃
- 3 の測定

#### < 必要な帳簿書類 >

- ・ 設備の点検記録 ( 管理記録票/p 参照 )
- ・ の清掃記録
- ・ の測定記録 ( 測定実施記録票/p 参照 )

【環境衛生設備管理のチェックリスト】

項目	No	管理項目	ポイント	チェック欄	必要な帳簿書類
計画	1	年間維持管理計画と実施記録の作成、保存	年間管理計画を作成し、実施記録を保存している		・各設備の維持管理計画表
室内空気	1	空調機の点検・清掃	エアフィルタ、コイル等の状況		<ul style="list-style-type: none"> <li>・空調設備点検記録</li> <li>・空気環境測定結果</li> <li>・冷却水の水質検査結果書（レジオネラ属菌）</li> </ul>
			吹出口、吸込口の汚れ具合		
			温湿度センサー、障害物の点検		
	2	加湿器の点検・清掃	水の交換、加湿フィルタの交換		
			シーズン前の清掃		
			使用中の汚れの点検		
	3	冷却塔の点検・清掃	充てん材、壁面の汚れ具合（スケール、藻、スライム）		
			清掃、完全換水している		
			抗レジオネラ剤等薬剤の添加		
			レジオネラ属菌の検査をしている		
	4	適正な室内温湿度等の設定と測定	設定温湿度と測定値に隔たりがない		
	5	外気取入口の確認	トイレ、厨房等の排気の影響がない		
冷却塔の飛沫が侵入しない					
6	分煙対策	喫煙場所と非喫煙場所の区画			
		局所排気設備の設置			
飲料水等	水1	貯水槽周囲、内部の点検	周囲が物置化していない		<ul style="list-style-type: none"> <li>・給水設備点検記録</li> <li>・貯水槽の清掃実施報告書</li> <li>・残留塩素等検査実施記録</li> <li>・水質検査の結果書</li> <li>・貯湯槽の温度管理記録</li> <li>・貯湯槽の清掃実施報告書</li> </ul>
			外部が汚れていない		
			破損、亀裂がない		
			マンホールの破損、施錠忘れがない		
			内部に異常がないか		
			吐水口、排水口空間が確保されている		
			オーバーフロー管、通気管の防虫網が破損していない		
			非飲用系統からの逆流防止措置が適切		
	水2	貯水槽の清掃	清掃を実施し、報告書がある		
水3	残留塩素等の測定	残留塩素等を測定している			

項目	No	管理項目	ポイント	チェック欄	必要な帳簿書類
飲料水等	水4	飲料水の水質検査	水質検査を実施し、結果書がある		
	湯1	給湯温度の管理	給湯温度が適切		
	湯2	貯湯槽の清掃	清掃を実施し、報告書がある		
厨房	1	グリース阻集器の清掃・点検	清掃状況が良好		<ul style="list-style-type: none"> <li>・グリース阻集器清掃点検記録</li> <li>・グリースフィルタ清掃点検記録</li> <li>・厨房内の清掃記録</li> </ul>
	2	グリースフィルタ(換気扇)の清掃・点検	清掃状況が良好		
	3	食料品の保管状況の点検	保管状況が良好		
浴室	1	設備(浴槽、ろ過器、配管等)の清掃・点検	浴槽、ろ過器等の汚れがない、清掃方法が適切		<ul style="list-style-type: none"> <li>・入浴設備の維持管理計画表</li> <li>・浴槽水の消毒記録</li> <li>・入浴設備の日常点検記録</li> <li>・浴槽水の水質検査結果書(レジオネラ属菌)</li> </ul>
	2	浴槽水の適切な管理、水質検査	消毒方法が適切、レジオネラ属菌が不検出		
清掃・廃棄物	1	清掃状況の確認	清掃状況は良好		<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常清掃、定期清掃の記録</li> <li>・清掃器具の管理記録</li> <li>・廃棄物の処理、処理記録</li> </ul>
	2	清掃器具の適正な管理	清掃器具の管理は適正		
	3	廃棄物保管状況の点検	保管状況は良好		
害虫等	1	厨房・食品庫・廃棄物保管場所等の防虫、防そ構造	防虫、防そ構造になっている		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ねずみ、衛生害虫等点検・防除の記録</li> <li>・防除作業の実施報告書</li> </ul>
	2	ねずみ、害虫等の生息状況の確認	ねずみ、害虫等は発生していない		
排水槽・浄化槽	1	排水槽(浄化槽)の点検	排水槽(浄化槽)内部の状況が良好		<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水槽等点検記録</li> <li>・放流水の水質検査結果書</li> <li>・排水槽(浄化槽)清掃実施報告書</li> </ul>
	2	付帯設備の点検	ポンプ等の設備に異常がない		
	3	排水槽(浄化槽)の清掃	清掃を実施し、報告書がある		
その他	1	オゾン脱臭装置、雑用水、吹付けアスベスト等の適切な管理	脱臭装置、雑用水、吹付けアスベスト等の管理を適切に行っている		<ul style="list-style-type: none"> <li>・オゾン脱臭装置点検記録</li> <li>・オゾン濃度測定記録</li> <li>・雑用水槽点検記録</li> <li>・雑用水残留塩素等検査実施記録</li> <li>・吹付けアスベスト等管理台帳</li> </ul>
化学物質	1	室内空気の管理	化学物質を考慮して空気を管理している		<ul style="list-style-type: none"> <li>・年間作業計画書</li> <li>・室内空気中濃度の測定結果書</li> <li>・工事の標準仕様書</li> </ul>
	2	化学物質を室内にためない工夫	化学物質を室内にためない工夫をしている		
	3	化学物質を使用する業務の把握	殺虫剤散布、床ワックスがけ等の業務を把握している		
	4	室内空気中濃度の測定	室内空気中濃度を測定している		
	5	新築、改修等の標準仕様書	化学物質に関係した事項を含んだ仕様書を作成している		
リネン類	1	リネン類の清潔保持	リネン類は清潔に保たれている		
	2	専用保管庫への保管	専用の保管室に保管されている		
図面	1	空調、給排水設備の系統図の保管	設備の系統図や機器の一覧表を保管している		空調、給排水設備の系統図、設備一覧表