

令和元年度立入検査結果と指導事項について

令和元年度（2019年4月1日から2020年3月31日まで）の建築物衛生法に基づく特定建築物の届出数及び立入検査結果は、次のとおりです。

## 1 特定建築物の届出数

東京都内の特定建築物の令和元年度末における届出数（特定用途別）は表1のとおりです。特定用途別の届出数は事務所が最も多く、次に店舗、学校、旅館の順になっています。なお、特別区内の延べ建築面積10,000 m<sup>2</sup>以下の特定建築物は特別区が、八王子市内、町田市内の特定建築物はそれぞれ市が所管しています。

東京都が所管する特定建築物の年度別新規届出数の推移は、図1のとおりです。平成15年度は、法令改正によって対象が拡大したため、新規届出数が増加しました。

表1 東京都内の特定建築物の届出数

用途 規模等		総 数	事 務 所	店 舗	百 貨 店	学 校	旅 館	興 行 場	集 会 場	遊 技 場	図 書 館	博 物 館	美 術 館
東京都所管		3,557	2,009	501	50	620	144	92	56	33	19	14	7
内 訳	特別区内の 10,000 m <sup>2</sup> 超	2,661	1,643	271	41	447	118	52	35	22	7	9	4
	多摩・島しょ地区の 3,000 m <sup>2</sup> 以上	896	366	230	9	173	26	40	21	11	12	5	3
特別区内の 3,000 m <sup>2</sup> 以上 10,000 m <sup>2</sup> 以下		4,443	3,173	455	6	291	315	32	91	24	25	18	13
八王子市内の 3,000 m <sup>2</sup> 以上		187	64	47	0	52	7	3	4	6	2	0	2
町田市内の 3,000 m <sup>2</sup> 以上		122	23	44	4	31	9	3	2	5	0	0	1
総 数		8,309	5,269	1,047	60	994	475	130	153	68	46	32	23

令和2年3月31日現在

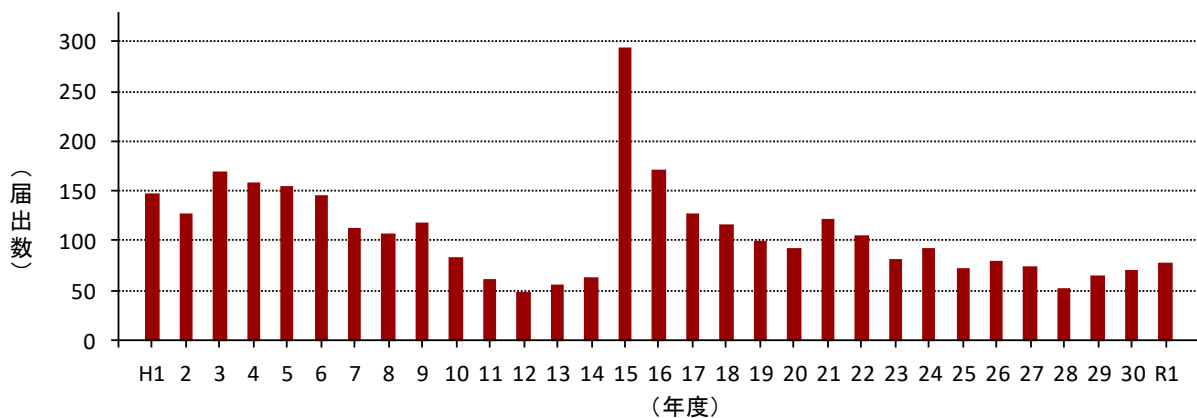


図1 東京都所管の特定建築物 新規届出数の推移 (過去31年間)

(注) 平成11年度以前は、特別区内の延べ建築面積5,000 m<sup>2</sup>を超え10,000 m<sup>2</sup>以下の特定建築物を含む。

## 2 立入検査等の実施件数

### (1) 立入検査等実績

令和元年度に東京都が実施した検査等の実績は、表2のとおりです。

表2 令和元年度 東京都の立入検査等実施件数

	総数	一般 立入検査	精密 立入検査	帳簿書類 審査	建築確認申請時 図面審査	その他※
特別区・島しょ地区	980	387	53	439	43	58
多摩地区	151	131	6	1	11	2

※ その他は特殊調査等を含む。

### (2) ビル衛生管理講習会

令和元年度ビル衛生管理講習会の実施状況は、表3のとおりです。メインテーマは「ビルピット臭気のないまちづくり」でした。

表3 ビル衛生管理講習会の実施状況（令和元年度）

	開催日	出席者数	対象者及び会場
第1回	R1.9.24 (午後)	975名	主に区部に所在する特定建築物の管理者等 練馬文化センター
第2回	R1.9.25 (午後)	980名	
保健所主催	R1.10.10	565名	主に多摩地域に所在する特定建築物の管理者等 たましん RISURU ホール
合計		2,520名	

(注) 出席者数は対象施設以外の参加者も含む。

#### 講習会の出席状況

対象施設数：3,502 施設（講習会開催通知施設数）

出席施設数：2,182 施設

出席率：62.3%

### 3 帳簿書類及び設備の維持管理状況（特別区・島しょ地区・多摩地区）

令和元年度に実施した立入検査における帳簿書類及び設備管理に関する不適率は、図2のとおりです。帳簿書類は53.4%、設備管理は77.8%でした。

(注) 不適率：各検査項目において不適のあった施設数 / 各検査項目の該当施設数×100

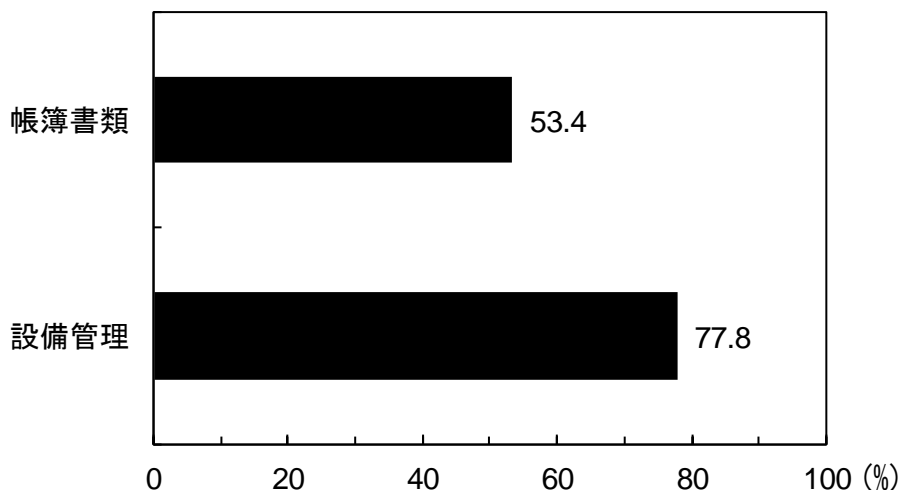


図2 帳簿書類及び設備管理に関する不適率

#### (1) 帳簿書類の整備

帳簿書類について、項目別の不適率は図3のとおりです。

帳簿書類に不備があると、ビル管理者が維持管理の状況や問題点を把握できず、ビルの衛生管理に支障をきたすおそれがあります。立案した年間管理計画に基づき、実施状況を正確に記録できる体制を整えてください。

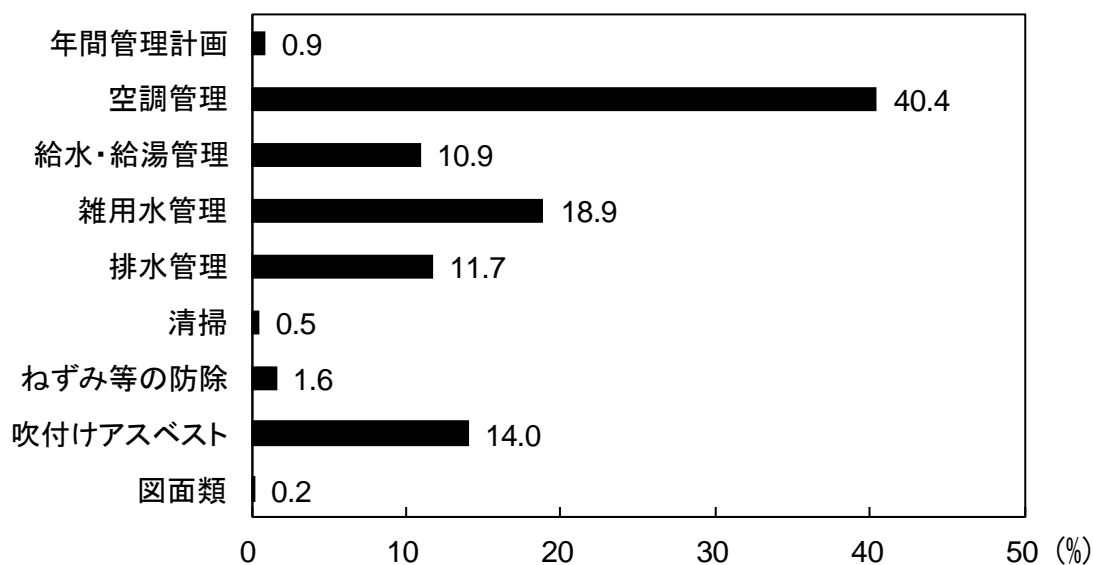


図3 帳簿書類に関する項目別不適率

## ア 空調管理（不適率 40.4 %）

- ・加湿装置・排水受け等の点検・清掃の不備

⇒ テナントビル等で、テナントが専用部の設備を独自に点検・清掃している場合、ビル管理者が状況を把握していない、又は記録を保管していない施設がありました。

- ・冷却塔・冷却水管の点検・清掃の不備

⇒ 法令に従った点検・清掃を実施していない、又はその記録を保管していない施設がありました。冷却塔・冷却水管内部でのスライム生成によるレジオネラ属菌の発生を抑制するため、使用期間中1月以内ごとに1回の点検と1年以内ごとに1回の清掃が必要です。

## イ 給水・給湯管理（不適率 10.9 %）

- ・給湯水の水質検査、残留塩素濃度測定、設備の点検・整備の不備

⇒ 給水設備と比較して、給湯設備に関する不適が多い傾向がありました。中央式給湯設備は、定期的な水質検査、設備の点検・清掃、末端の残留塩素濃度測定等、飲用水の設備と同様の維持管理が必要です。なお、設備が適切に維持管理されており、かつ給湯末端で温度が55℃以上に保持されている場合、残留塩素濃度の測定を省略できます。

## ウ 雑用水管理（不適率 18.9 %）

- ・雑用水水質検査の不備

⇒ 残留塩素濃度、pH等の検査を行っていない施設がありました。原水として水道水のみを使用する場合を除き、残留塩素濃度・pH・臭気・外観を7日以内ごとに1回、大腸菌・濁度（用途に応じて）を2月以内ごとに1回、検査する必要があります。

- ・雑用水設備の点検・清掃の不備

⇒ 点検・清掃を実施していない施設がありました。雑用水設備の点検・清掃は、法令で実施頻度は定められていませんが、汚れの蓄積によって水質が悪化しないように管理しなくてはなりません。槽内・給水ポンプ・塩素滅菌器等の設備を定期的（一般的には月1回程度）に点検し、必要に応じて清掃・整備等を行ってください。

## エ 排水管理（不適率 11.7 %）

- ・排水設備の点検の不備

⇒ 点検の記録を作成していない施設がありました。排水槽だけでなく、排水ポンプ・満減水警報装置・グリース阻集器等についても、定期的な点検が必要です。

- ・排水設備の清掃の不備

⇒ 汚染負荷に対して、清掃回数が十分ではない施設がありました。東京都では、下水道設備からの悪臭問題を解消するために「ビルピット対策指導要綱」を策定して

おり、4月以内ごとに1回の排水槽清掃を指導しています。

## (2) 設備の維持管理

設備の維持管理について、項目別の不適率は図4のとおりです。

維持管理が適切に行われないと、設備機器の不具合や故障が発生し、さらには衛生上の事故につながるおそれがあります。日常から設備の点検、整備、改修等、適正な維持管理に努めてください。

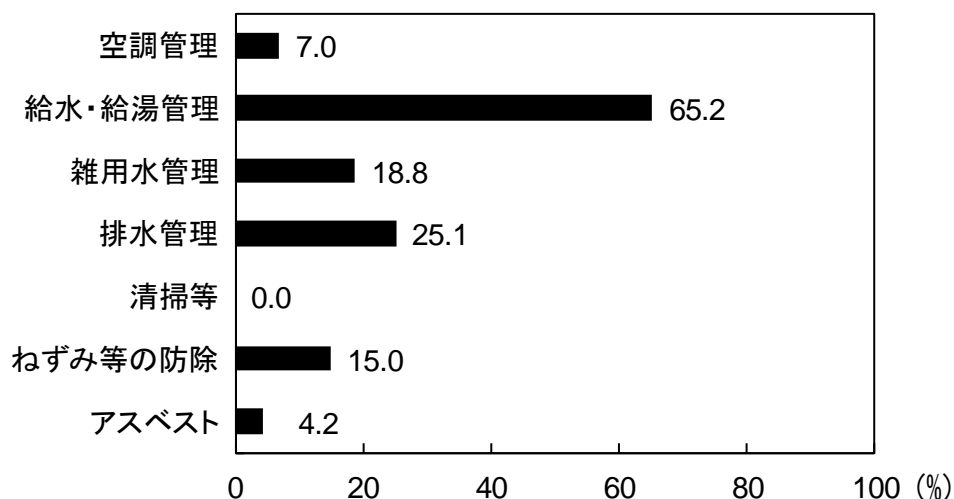


図4 設備管理に関する項目別不適率

### ア 空調管理

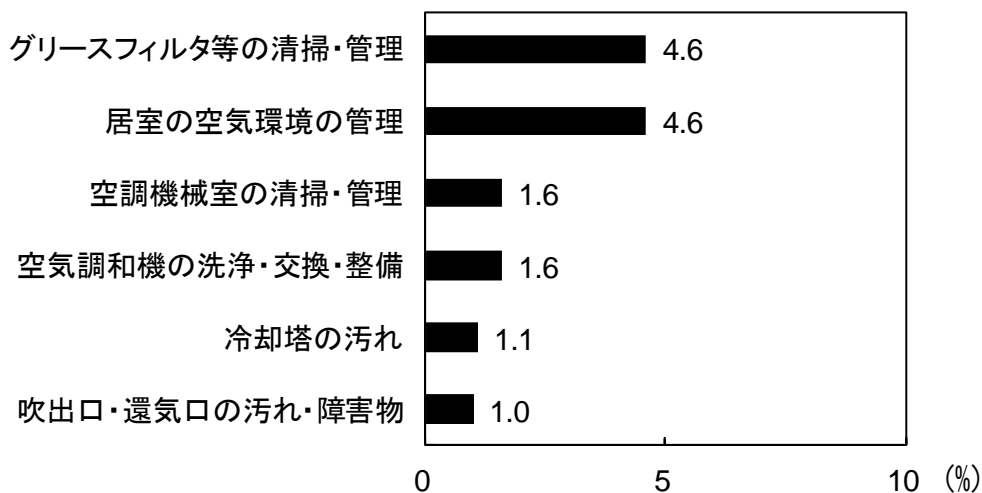


図5 空調管理に関する検査項目別不適率

空調管理について、検査項目別の主な不適率は図5のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

#### ◇グリースフィルタ等の清掃・管理（不適率 4.6 %）

- ・ 厨房内のグリースフィルタの汚れが著しい。
- ⇒ 厨房設備の維持管理は各テナントが行うことが多く、ビル管理者が状況を常に把握することが難しい場合があります。しかし、グリースフィルタの清掃が十分でない、排気不良やダクト火災等につながるおそれがあり、ビル全体の安全管理に影響します。ビル管理者は、定期的に厨房を点検し、管理状況を確認してください。

#### イ 給水・給湯管理

給水・給湯管理について、検査項目別の主な不適率は図6のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

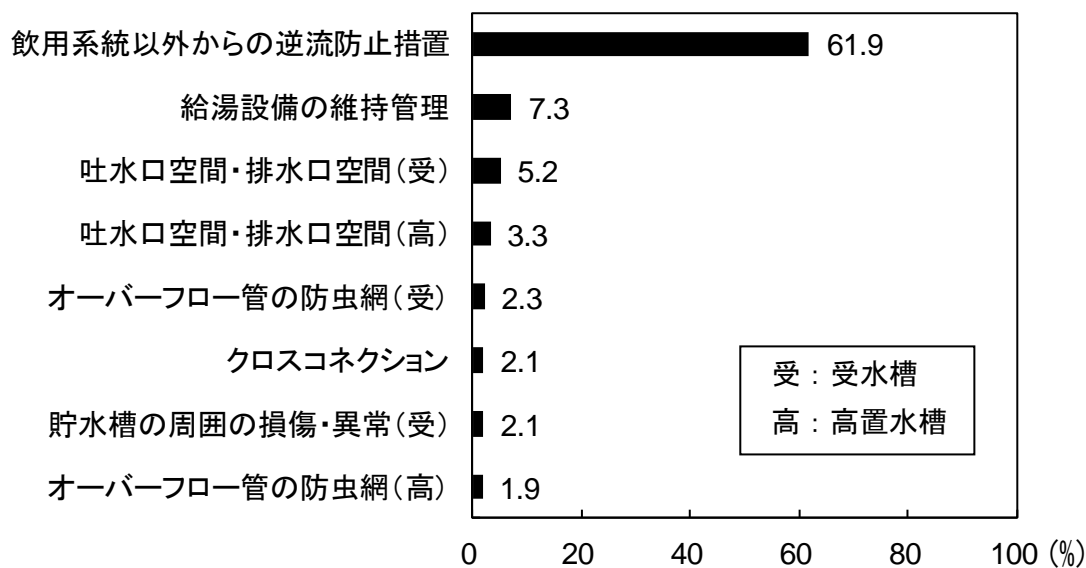


図6 給水・給湯管理に関する検査項目別不適率

#### ◇飲用系統以外からの逆流防止措置（不適率 61.9 %）

- ・ 飲料水が補給される非飲用設備（冷却塔・膨張水槽・消防用水槽・自家発電機用冷却水槽・蓄熱槽・雑用水槽等）において、飲料水の吐水口が水没、又は吐水口空間が確保されておらず、逆流防止措置が講じられていない。

⇒ 飲用に適さない水が、飲料水の給水管内に生じた負圧により逆流すると、飲料水が汚染され、健康被害につながるおそれがあります。

飲料水を非飲用設備に給水する場合、逆流防止措置が必要です。地下式水槽への給水は、床上で吐水口を開放する間接給水方式とするか、吐水口空間の確保できる補給水槽を設置、又はバキュームブレーカー、減圧式逆流防止器等の負圧破壊性能を有する装置を設置します。

- ・ 飲料水を利用する埋設型散水栓・自動灌水装置において、逆流防止措置が講じられていない。

⇒ 埋設型散水栓は、給水口が地面の下にあるため、排水不良で泥水等に水没してしまうことがあります。自動灌水装置では、接続されたチューブ内の滞留水が逆流するおそれがあります。これらについても逆流防止措置が必要です。

なお、立上げ型や壁付け型散水栓は、給水口が地上にあるため水没するおそれはありませんが、水を張ったバケツ等に接続されたホースの先端が浸っている場合、溜まり水が逆流するおそれがあります。散水栓のホースは、使用時以外は取り外してください。

#### ◇給湯設備等の維持管理（不適率 7.3%）

・中央式給湯設備において、末端給湯水の残留塩素濃度が基準値未満、ならびに水温が55℃未満である。

⇒中央式給湯設備は、給湯水の残留塩素が消失しやすいため、飲料水と同様の水質管理に加え、レジオネラ属菌対策が必要です。なお、設備の維持管理が適切、かつ末端給湯水が水温55℃以上に保持されていれば残留塩素濃度測定を省略できます。

#### ◇吐水口・排水口空間の確保（不適率 受水槽 5.2% 高置水槽 3.3%）

・飲用系受水槽・高置水槽の吐水口区間が確保されておらず、さらに、給水管が水没している。

⇒給水管の吐水口とオーバーフロー管の越流面との間は、逆流防止が確保できる空間を設ける必要があります。

### ウ 雑用水管理

雑用水の管理について、検査項目別の不適率は図7のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

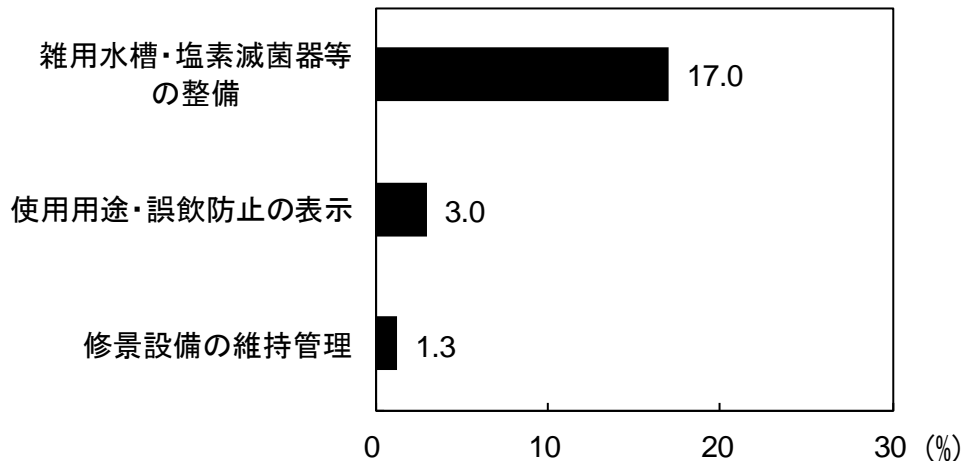


図7 雑用水管理に関する検査項目別不適率

#### ◇雑用水槽・塩素滅菌器等の整備（不適率 17.0%）

・雑用水の検水栓が設置されていない。

⇒水質検査を行うために、採水が容易で排水可能な場所に、検水栓を設置してください。便器からの採水は、雑用水由来ではない汚れを拾ってしまうおそれがあります。また、誤飲防止のため、検水栓は一般の利用者が使用できないよう鍵付きの水栓にする等の措置を講じてください。

・雑用水末端の残留塩素濃度が基準値未満である。



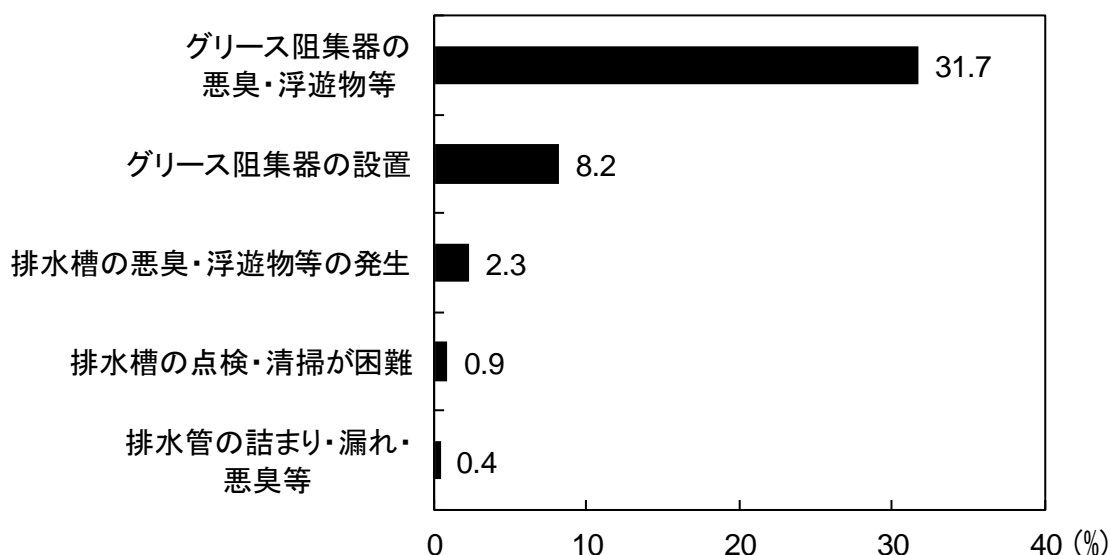
⇒ 雨水を利用する場合、原水の水質が安定しないため、残留塩素の消費量は大きく変動します。また、水槽・配管等の汚れも残留塩素の消失につながります。さらに、塩素滅菌器の作動不良や塩素剤の補充不足も基準を下回る原因になります。

末端で定期的に残留塩素濃度を測定し、適宜、塩素注入量を調整してください。また、適切な頻度で付帯設備を点検し、水槽の汚れに応じた清掃を行ってください。

なお、遊離残留塩素が検出されにくい場合、塩素剤の不足以外に、以下の可能性が考えられます。

- ① 雑用水槽の容量が過大のため、残留塩素が消失している。
  - ② 塩素剤（次亜塩素酸ナトリウム）が長期保管により劣化している。
  - ③ 水中のアンモニア等と反応し、結合残留塩素が生成している。
- 原因として③が考えられる場合、結合残留塩素濃度も確認してください。

## エ 排水管理



排水管理について、検査項目別の不適率は図8のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

図8 排水管理に関する検査項目別不適率

### ◇グリース阻集器の悪臭・浮遊物等（不適率 31.7 %）

・沈殿物、浮遊物が著しい。

⇒ グリース阻集器は、油脂を分離・捕集する装置です。適切に管理しないと、排水管内に油脂が付着して排水不良を起こしたり、流入先の排水槽の汚染負荷を高めたりします。また、阻集器自体が悪臭や衛生害虫の発生源にもなります。

日常管理として、網カゴ内の残渣物や槽内の油脂を、使用日ごとに除去します。特に最終槽については、油脂ができるだけ溜まらないようにします。また、底部に溜まった沈殿物の除去、槽全体の清掃を週に1回以上実施します。

テナントが管理する厨房のグリース阻集器についても、建物全体の衛生的環境を確保する観点から、ビル管理者が管理状況を把握・指導する必要があります。

#### ◇グリース阻集器の設置（不適率 8.2 %）

- ・上部に物が置かれているため、点検が困難となっている。  
⇒ グリース阻集器の上部に調理台や冷蔵庫等の機器が置かれると、日常の点検・清掃等の妨げになります。
- ・網カゴ・仕切板・トラップ管が適切に設置されていない。  
⇒ 網カゴや仕切板が外れていると、油脂を十分に分離できません。また、トラップ管の蓋が外れていると、排水管から悪臭や衛生害虫が侵入します。

#### オ 清掃等

清掃・廃棄物等の管理について、検査項目別の不適率は図9のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

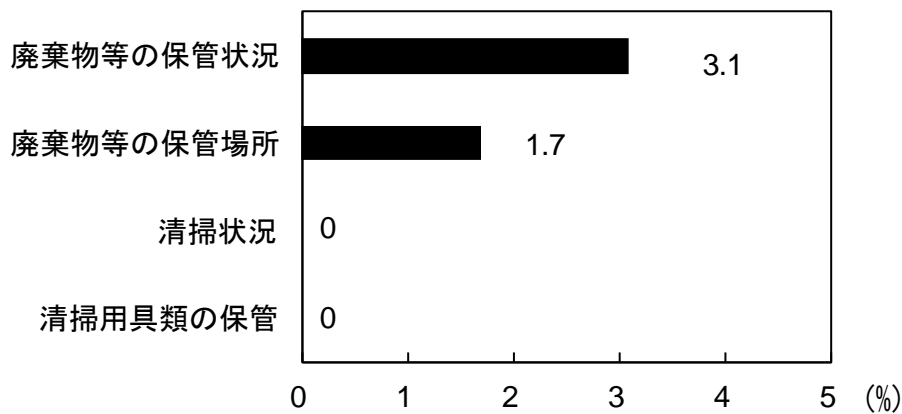


図9 清掃等に関する検査項目別不適率

#### ◇廃棄物等の保管状況（不適率 3.1 %）

- ・厨芥等が、密閉保管されていない。  
⇒ 廃棄物や再利用物は、密閉保管が原則です。特に生ごみ類は、臭気によりねずみや衛生害虫を誘引します。保管場所の出入りが頻繁であったり、扉が開放されている時間が長い場合は、蓋付きのごみ箱で密閉保管してください。また、冷蔵庫や冷房設備があると、厨芥類等の臭気対策に有効です。

## カ ねずみ等の防除

ねずみ等の防除について、検査項目別の不適率は図10のとおりです。以下のような指摘事例がありました。

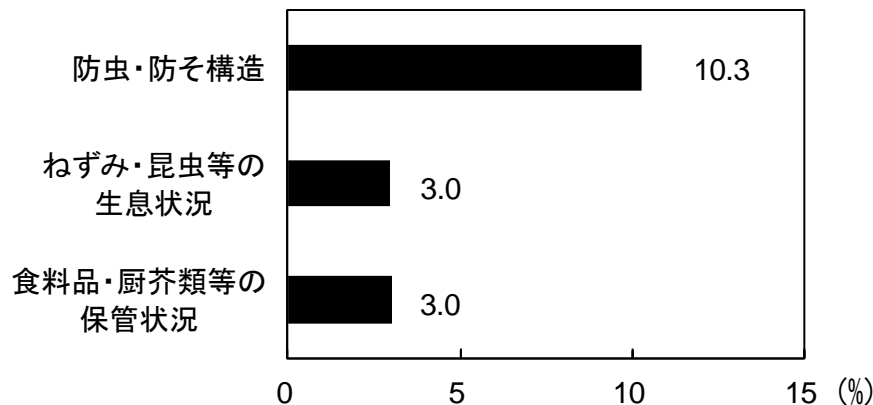


図 10 ねずみ等の防除に関する検査項目別不適率

### ◇防虫・防ぞ構造（不適率 10.3 %）

- ・ 廃棄物保管場所のガラリ、給排気口等の開口部に防虫網が設置されていない、又は破損している。  
⇒ 衛生害虫等が発生しやすい廃棄物保管場所・厨房・食品庫等は、ドアガラリや窓に防虫網を設置するなどの侵入防止対策を講じます。防虫網に破損がないか、定期的に確認してください。

### ◇ねずみ・昆虫等の生息状況（不適率 3.0 %）

- ・ 排水槽、廃棄物保管場所等にねずみ・昆虫等の生息又は侵入の形跡がある。  
⇒ 排水槽は、臭気により誘引された昆虫等の侵入を防止するため、通気管に防虫網を設置する等の対策を実施します。廃棄物保管場所は整理整頓を行い、定期的に清掃して清潔の維持に努めます。なお、厨房やトイレを含め、ねずみ・昆虫等の発生リスクが特に高い場所・設備については、I P M（※）に基づき、環境対策を中心に適切な防除を行います。

#### ※ I P M（Integrated Pest Management）

特定建築物におけるねずみ等の対策のための I P Mとは、建築物において考えられる有効・適切な技術を組み合わせながら、人の健康に対するリスクと環境への負荷を最小限にとどめるような方法で、環境基準を目標に有害生物を制御し、そのレベルを維持する有害生物の管理対策をいう。

（建築物における維持管理マニュアル）

### ◇食料品・厨芥類等の保管状況（不適率 3.0 %）

- ・ 開封済みの食材が密閉保管されていない。  
⇒ 厨房等で開封済みの食材を放置すると、衛生害虫の餌場となる危険性が高まるため、食材等は密閉保管をしてください。厨房や廃棄物保管場所等を含めたビル全体で衛生害虫等の防除に努める必要があります。

### (3) 空気環境測定の結果

立入検査で実施した空気環境測定における項目別の不適率は、図 11 のとおりです。空気環境の管理基準のうち、不適率の高い項目は相対湿度（19.2 %）及び二酸化炭素（12.9 %）でした。

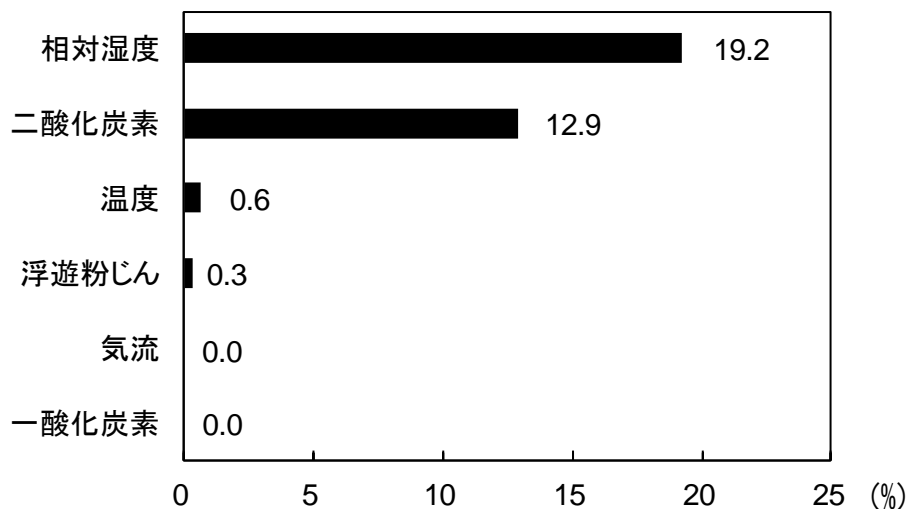


図 11 空気環境測定に関する項目別不適率

#### ◇相対湿度（不適率 19.2 %）

・冬期（暖房期：12～3月）の不適率は 39.6%であり、高い傾向がある。

⇒ 主な原因として、

- 1 冬期でも室内の温度が高く、空調が冷房運転になるため加湿装置が稼働しない
  - 2 加湿装置の点検・清掃の不備による加湿能力の低下
  - 3 空調機の老朽化等による加湿能力の不足
- などが挙げられます。

管理が難しい場合は、加湿装置について稼働状況の確認や空気線図等による能力の再評価を行い、適切な保守管理、機器の追加・更新を検討してください。

#### ◇二酸化炭素（不適率 12.9 %）

・外気導入量の不足により、基準を超過する施設があった。

⇒ 主な原因として、

- 1 個別制御式空調の居室で、利用者が全熱交換器の運転を停止させている
- 2 省エネ・省コストを目的とした外気導入の抑制
- 3 設計時の外気導入量に対して、在室人員が過密
- 4 CO<sub>2</sub>センサーなど自動制御装置の整備不良、送風機的能力低下
- 5 給気口と排気口の接近による排気混入

などが挙げられます。

空調機の運転状況、外気導入量や居室内の人員の過密度について確認し、適切な保守管理等を行ってください。また、居室利用者等に対し、空調の操作に関する周知をしてください。