

陸上自衛隊環境衛生規則

昭和 32 年 4 月 1 日
陸上自衛隊達第 36—5 号

改正 昭和 35 年 1 月 11 日達第 150—21—1 号	昭和 36 年 3 月 15 日達第 94—2 号
昭和 40 年 2 月 23 日達第 122—54 号	昭和 41 年 9 月 12 日達第 36—5—1 号
昭和 49 年 10 月 24 日達第 36—5—2 号	昭和 51 年 11 月 1 日達第 36—5—3 号
昭和 53 年 1 月 13 日達第 122—108 号	昭和 54 年 3 月 14 日達第 122—111 号
昭和 57 年 4 月 30 日達第 122—119 号	昭和 60 年 3 月 29 日達第 36—6—11 号
昭和 61 年 6 月 23 日達第 36—5—4 号	平成元年 2 月 10 日達第 122—127 号
平成 2 年 1 月 26 日達第 36—5—5 号	平成 7 年 3 月 22 日達第 36—5—6 号
平成 11 年 9 月 13 日達第 92—7 号	平成 14 年 3 月 22 日達第 36—5—7 号
平成 18 年 7 月 26 日達第 122—211 号	平成 19 年 1 月 9 日達第 122—215 号
平成 21 年 2 月 3 日達第 122—230 号	平成 26 年 7 月 4 日達第 36—5—8 号
平成 31 年 4 月 19 日達第 122—302 号	令和元年 6 月 27 日達第 122—303 号
令和 3 年 3 月 15 日達第 122—315 号	

陸上自衛隊環境衛生規則を次のように定める。

陸上幕僚長 陸将 筒井 竹雄

陸上自衛隊環境衛生規則

目次

- 第 1 章 総則（第 1 条—第 5 条）
- 第 2 章 環境衛生（第 6 条—第 8 条）
- 第 3 章 食器衛生（第 9 条—第 11 条）
- 第 4 章 報告（第 12 条・第 13 条）
- 第 5 章 雑則（第 14 条・第 15 条）

附則

第 1 章 総則

（目的）

第 1 条 の規則は、陸上自衛隊の駐屯地（自衛隊中央病院を含む。以下同じ。）における環境衛生に関して必要な事項を定めて、隊員の生活を快適なものとし、かつ、隊員の健康を保持増進することを目的とする。

（環境衛生の意義）

第 2 条 この規則において、環境衛生とは、陸上自衛隊の全ての施設並びに隊員の被服及び糧食品等の衛生に関する監視指導を行うとともに、これらについて衛生上の技術的な検査、監督、教育指導及び改善に関する一切の施策をいう。 に基づくもののほか、この達の定めるところによる。

(環境衛生官及び食品衛生官)

第3条 防衛省職員の健康管理に関する訓令(昭和29年防衛庁訓令第31号)

第24条に規定する衛生検査担当者(以下この規則において「環境衛生官」及び「食品衛生官」をいう。)は、それぞれ衛生科職種の幹部自衛官で駐屯地業務隊衛生科又は駐屯地業務を担当するその他の部隊等若しくは自衛隊中央病院に勤務し、次の各号の一に該当する者のうちから駐屯地業務隊長(駐屯地業務隊を置かない駐屯地にあつては駐屯地業務を担当する部隊等の長、自衛隊中央病院にあつては自衛隊中央病院長。以下同じ。)が任命する。

(1) 衛生学校において幹部特技課程「衛生官」を修了した者

(2) 次の資格を有する者

- ア 医師法(昭和23年法律第201号)第2条の免許を受けた者
- イ 歯科医師法(昭和23年法律第202号)第2条の免許を受けた者
- ウ 薬剤師法(昭和35年法律第146号)第2条の免許を受けた者
- エ 獣医師法(昭和24年法律第186号)第3条の免許を受けた者
- オ 臨床検査技師等に関する法律(昭和33年法律第76号)第3条の免許を受けた者並びに臨床検査技師及び衛生検査技師等に関する法律の一部を改正する法律(平成17年法律第39号)附則第3条第1項に規定する免許を受けている者及び受けた者
- カ 廃棄物の処理及び清掃に関する法律施行規則(昭和46年厚生省令第35号)第16条に定める資格を有する者
- キ 食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第9条に定める資格を有する者
- ク 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和45年法律第20号)第7条第1項の免状を受けた者
- ケ 特定工場における公害防止組織の整備に関する法律(昭和46年法律第107号)第7条第1項に定める資格を有する者
- コ 作業環境測定法(昭和50年法律第28号)第5条に定める資格を有する者

(3) その他これと同等以上の学力経験を有し、駐屯地業務隊長が適当と認めた者

2 環境衛生官は、駐屯地業務隊長の命を受け、環境衛生補助官を指揮し、駐屯地内の全ての施設、設備、器具、被服等(以下「施設等」という。)の衛生監視並びにねずみ族、昆虫の駆除及びそれらの発生防止その他上下水の水質検査、汚染防止等に関する技術的な検査により助言及び指導を行うものとする。

3 食品衛生官は、駐屯地業務隊長の命を受け、食品衛生補助官を指揮し、駐屯地内の給食施設等における食品、添加物、器具、容器、包装及び調理勤務

員等の衛生監視並びに食品検査その他食中毒の発生防止等に関する技術的な検査により助言及び指導を行うものとする。

- 4 環境衛生官及び食品衛生官は、駐屯地の状況によりそれぞれこれを兼務することができる。

(環境衛生補助官及び食品衛生補助官)

第4条 環境衛生官及び食品衛生官の補助者としてそれぞれ環境衛生補助官及び食品衛生補助官各1名を置く。

- 2 環境衛生補助官及び食品衛生補助官は、それぞれ次の各号の一に該当する隊員のうちから、駐屯地業務隊長が命ずる。

(1) 衛生学校において上級陸曹特技課程「臨床検査技師」を修了した者

(2) 国又は都道府県において行う環境衛生若しくは食品衛生に関する監視業務の教育を受け又はこの資格を有する者

(3) 栄養士の資格を有する者

(4) その他この業務の遂行に必要な知識経験を有し、駐屯地業務隊長が適当と認めた者

- 3 環境衛生補助官及び食品衛生補助官は、それぞれ環境衛生官及び食品衛生官を補佐し、諸記録の作成、整備及び保管に任ずるものとする。

- 4 環境衛生補助官及び食品衛生補助官は、駐屯地の状況によりそれぞれこれを兼務又はこれを増員することができる。

(環境衛生及び食品衛生教育の実施)

第5条 各部隊等の長は、教育訓練計画に基づき積極的に環境衛生及び食品衛生に関する教育を実施しなければならない。

- 2 駐屯地業務隊長は、環境衛生官及び食品衛生官をして、前項により各部隊等の長が実施する教育に関し、所要の支援を行わせるものとする。

第2章 環境衛生

(環境衛生監視指導)

第6条 環境衛生官は、各施設等における採光、照明、通風、換気、気温、気湿、ほこり、ガス及び騒音並びにねずみ族、昆虫、病原菌及び有毒物による危害並びに清掃、清潔、整頓及び汚物処理等について、少なくとも毎月1回以上環境衛生監視指導の着眼事項(別紙第1)に基づいて環境衛生監視を実施し、環境衛生点検表(別紙第2)を作成の上、駐屯地業務隊長に報告するものとする。

- 2 前項の場合には、環境衛生官は、施設の環境を調査するとともに、季節等の条件を勘案の上、部隊等の健康管理係、環境整備、糧食等に関係のある幹部及び当該駐屯地の所在する地域を管轄する保健所と緊密な連携をとり、有害な事態が発生するおそれがあると認めたときは、直ちに応急の処置を施すととも

に、その改善について所要の資料を作成し、駐屯地業務隊長に、意見を具申するものとする。

(水の検査及び汚染防止)

第7条 環境衛生官は、毎月1回以上定期的に又は必要に応じその都度飲用水、調理用水及び水源、浄水場、水泳場その他下水等の水質検査を環境衛生監視指導と併せ実施し、水系感染症の侵入を絶えず監視し、水の汚染防止を図らなければならない。

2 水道水の水質検査は、水道法（昭和32年法律第177号）第4条に定める水質基準に基づき実施し、飲用水、調理用水の残留塩素量について必要に応じその増減を給水施設取扱規則（陸上自衛隊達第83—2号）第7条に規定する水道技術管理者等に指示するとともに、給水施設の衛生管理について指導を行うものとする。

(ねずみ族及び昆虫の発生防止)

第8条 環境衛生官は、施設及びその周辺におけるねずみ族及び昆虫の発生源等を調査して、その発生防止策を講ずるとともに、その駆除に当たっては技術的な指導及び監督を行わなければならない。

第3章 食品衛生

(食品衛生監視指導)

第9条 食品衛生官は、給食施設における食品、添加物、調理器具、容器及び包装等についての衛生検査及び食品、器具の洗浄、消毒、保管並びに調理、配食その他調理勤務員の衛生等に関して、食品衛生監視を少なくとも毎週1回以上食品衛生監視指導の着眼事項（別紙第3）に基づいて実施し、食品衛生点検表（別紙第4）を作成の上、駐屯地業務隊長に報告するものとする。

2 前項の場合において、食品衛生官は、給食担当官と緊密な連携をとり、有害な事態が発生し又は発生のおそれがあると認めたときは直ちに応急の処置をとり、改善を必要とする事項については所要の資料を作成し順序を経て、駐屯地業務隊長に意見を具申するものとする。

(食品検査及び汚染防止)

第10条 食品衛生官は、納入時の食品衛生検査及び毎配食前の試食を実施するほか、定期的に又は必要に応じ随時保存食、貯蔵食品及び売店等の販売食品の衛生検査を実施しなければならない。

2 検査は、官能検査を実施し、必要に応じ簡易な理化学、細菌学的検査を行い、更に必要な場合は精密検査を行って、常に食品の汚染防止を図るものとする。

3 納入食品について精密検査を実施したときは、納入食品検査成績（別紙第5）を作成して給食担当官に送付するものとする。

- 4 共済組合が直営し又は委託する売店等の販売食品の検査は、組合支部長を通じて実施するものとする。
- 5 試食の記録は常に整備し、保存食は原材料等及び調理済み食品から食品ごとに50g程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、密封し、マイナス20℃以下で2週間以上保存しなければならない。なお、原材料等は、特に洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存する。

（食中毒等の発生防止）

第11条 食品衛生官は、給食担当官と協力して全ての食品、添加物、器具、容器及び包装等についての衛生検査、給食施設、設備及び器具等の清掃並びに調理員の手指、食器、器具等の洗浄及び消毒の確実な実施を絶えず監視して、飲食又は調理に基づく伝染病及び食中毒等の発生防止に努めなければならない。

- 2 食中毒の発生に際しては、発生原因の究明に努め適切な処置を行うとともに食中毒のおそれがある飲食物等の給食又は販売等の制限又は禁止について駐屯地業務隊長に意見を具申し、感染の防止に努めなければならない。

第4章 報告

（環境衛生調査表）

第12条 駐屯地業務隊長は、駐屯地の環境衛生状態を把握するため、毎年度末に環境衛生調査表（別紙第6）1部を作成し、順序を経て翌月末日までに、陸上幕僚長に報告するものとする。（衛定第17号）

（集団食中毒発生経過報告等）

第13条 駐屯地司令又は自衛隊中央病院長は、集団食中毒が発生した場合、事故報告に関する達（陸上自衛隊達第121—2号）に定めるところにより報告するものとする。

- 2 食中毒患者又はその疑いのある者を診断した医官は、駐屯地司令に報告するとともに食品衛生法（昭和22年法律第233号）第58条第1項に基づき直ちに最寄りの保健所長に届け出るものとする。

第5章 雑則

（行動等の場合及び分屯地等における準用）

第14条 出動、災害派遣、地震防災派遣、演習等のため部隊等が駐屯地を離れた場合又は分屯地に所在する部隊等及び自衛隊地方協力本部における環境衛生については、当該部隊等の長及び分屯地司令は、努めてこの規則の趣旨を準用するものとする。

（委任規定）

第15条 この規則の実施についての必要な事項は、駐屯地司令が定める。

附 則

この達は、昭和32年4月1日から施行する。

附 則（昭和35年1月11日陸上自衛隊達第150—21—1号）
この達は、昭和35年1月14日から施行する。

附 則（昭和36年3月15日陸上自衛隊達第94—2号抄）

1 この達は、昭和36年4月1日から施行する。

附 則（昭和40年2月23日陸上自衛隊達第122—54号）

この達は、昭和40年4月1日から施行する。

附 則（昭和41年9月12日陸上自衛隊達第36—5—1号）

この達は、昭和41年9月12日から施行する。

附 則（昭和49年10月24日陸上自衛隊達第36—5—2号）

この達は、昭和49年11月15日から施行する。

附 則（昭和51年11月1日陸上自衛隊達第36—5—3号）

この達は、昭和51年11月1日から施行する。

附 則（昭和53年1月13日陸上自衛隊達第122—108号）

この達は、昭和53年1月30日から施行する。

附 則（昭和54年3月14日陸上自衛隊達第122—111号）

1 この達は、昭和54年3月14日から施行する。

2 この達施行の際、現に保有している旧様式の内紙類は、内容を修正して使用することができる。

附 則（昭和57年4月30日陸上自衛隊達第122—119号）

1 この達は、昭和57年4月30日から施行する。

2 この達施行の際現に保有する公印は、新たに作成するまでそのまま使用することができる。

3 この達施行の際現に保有する旧様式の内紙類は、当分の間内容を修正して使用することができる。

附 則（昭和60年3月29日陸上自衛隊達第36—6—11号抄）

1 この達は、昭和60年4月1日から施行する。ただし、第9条の改正規定中「技術高級課程学生及び幹部特修課程学生に係る部分及び第18条（報告）各号の改正規定は、昭和61年4月1日から施行する。

2 この達施行の際、現に保有する内紙類は、当分の間、内容を修正して使用することができる。

附 則（昭和61年6月23日陸上自衛隊達第36—5—4号）

この達は、昭和61年7月1日から施行する。

附 則（平成元年2月10日陸上自衛隊達第122—127号）

1 この達は、平成元年2月10日から施行し、同年1月8日から適用する。

2 この達施行の際、現に保有する旧様式の内紙類は所要の修正を行い使用することができる。

附 則（平成2年1月26日陸上自衛隊達第36—5—5号）

この達は、平成2年4月1日から施行する。

附 則（平成7年3月22日陸上自衛隊達第36—5—6号）

- 1 この達は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 この達施行の際、現に保有している旧規格の用紙類は、当分の間、使用することができる。

附 則（平成11年9月13日陸上自衛隊達第92—7号抄）

- 1 この達は、平成11年9月13日から施行する。

附 則（平成14年3月22日陸上自衛隊達第36—5—7号）

この達は、平成14年4月1日から施行する。

附 則（平成18年7月26日陸上自衛隊達第122—211号）

この達は、平成18年7月31日から施行する。

附 則（平成19年1月9日陸上自衛隊達第122—215号）

この達は、平成19年1月9日から施行する。

附 則（平成21年2月3日陸上自衛隊達第122—230号）

この達は、平成21年2月3日から施行する。

附 則（平成26年7月4日陸上自衛隊達第36—5—8号）

- 1 この達は、平成26年8月1日から施行する。
- 2 この達施行の際、現に保有している旧規格の用紙類は当分の間、内容を修正して使用することができる。

附 則（平成31年4月19日陸上自衛隊達第122—302号）

- 1 この達は、平成31年5月1日から施行する。
- 2 この達施行の際、現に保有する旧規格の用紙類は所要の修正を行い使用することができる。

附 則（令和元年6月27日陸上自衛隊達第122—303号）

- 1 この達は、令和元年7月1日から施行する。
- 2 この達施行の際、現に存する本改正前の様式による用紙は、当分の間、これを修正した上使用することができる。

附 則（令和3年3月15日陸上自衛隊達第122—315号）

- 1 この達は、令和3年4月1日から施行する。
- 2 この達の施行の際、現に存するこの達による改正の前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この達による改正後の様式によるものとみなす。
- 3 この達の施行の際、現に存する旧様式による用紙については、当分の間、これを修正の上使用することができる。

環境衛生監視指導の着眼事項

項目	事項
<p>1 本部</p> <p>[部隊等の部長室、会議室、事務室、当直室、通信室、廊下、便所等の内外及び庭]</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で器物はよく整頓され、清潔か。</p> <p>(2) 採光は良好で、照明は、電気施設取扱規則（陸上自衛隊達第83—4号）に規定されたとおりか。</p> <p>(3) 換気（毎時1～2回）は適切で気温の調節（参考：最適温度摂氏17～28度。以下同じ。）に努めているか。</p> <p>(4) 暖房は適当で、湯沸かん等を置いて湿度（参考：最適60～65%。以下同じ。）の調節を図っているか。</p> <p>(5) ほこり（塵（じょ）限度1cc当たり粉じん粒400。以下同じ。）、有害ガス（炭酸ガス塵限度0.1%。以下同じ。）は多くないか。</p> <p>(6) 各種事務用器具、器物の保清、整頓は良好か。</p> <p>(7) ごみ箱及びたばこの吸い殻入れ等の管理は良好か。</p> <p>(8) 便所の清掃及び防虫防臭は十分か。</p> <p>(9) 便所の手洗いは流水式で、よく清掃され、茶器等を洗うようなことはないか。</p> <p>(10) 靴底拭きは、十分清掃されているか。</p> <p>(11) 掃除用具は、指定の場所に清潔に整頓されているか。</p> <p>(12) 庭等は、よく清掃されているか。</p>
<p>2 隊舎</p> <p>[幹部宿舎及び一般隊員宿舎、隊長室、隊員室、自習室、陸曹室、事務室、洗面室、洗濯所、便所、廊下等の内外及び庭]</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で器物はよく整頓され清潔か。</p> <p>(2) 採光は、良好で、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 換気は適切で、気温の調整に努めているか。</p> <p>(4) 暖房は、適当で、湯沸かん等を置いて湿度の調節を図っているか。</p> <p>(5) ほこり及び有害ガスは多くないか。</p> <p>(6) 寝台の配列はよく、過剰な人員（参考：1人当たり生理的気積16㎡、床面積最低2.8㎡以上）が入っていないか。</p> <p>(7) 毛布、敷布及び枕被いは清潔で毛布は時々日光消毒を行っているか。</p> <p>(8) 帽子、服、下着、靴及び靴下等は清潔か。</p> <p>(9) 私物はよく整頓され、個人衛生に十分留意しているか。</p> <p>(10) ごみ箱及びたばこの吸い殻入れ等は指定の場所に置いてあるか。</p>

	<ul style="list-style-type: none"> (11) 洗面所及び洗面洗濯所の水は飲用に適し、給水量及び設備は使用人員に対し十分あるか。 (12) 洗面所、洗濯所等の床、洗い場等は清潔で、ごみ入れは衛生的に管理されているか。 (13) 物干場の清掃及び管理はよいか。 (14) 便所の手洗いは、流水式で水量は十分あるか。 (15) 便所の手洗い場で茶器及び食器等を洗うようなことはないか。 (16) 便所の手洗い消毒鉢は清潔で、消毒薬は必要な濃度（クレゾール石けん液3～5%、逆性石けん1～0.5%）を有し、不潔にならぬよう取り替えているか。 (17) 床及び便器等の清掃は十分で、清潔か。 (18) くみ取便所のくみ取口及び大便器には蓋があり、防はえ用金網は完全に保持され、はえが便所内に入るようなことがないか。 (19) くみ取便所は、充滿しないうちにくみ取りを行い、便池に雨水等の流入の防止、悪臭の防止及び殺虫剤の撒布等を定期的に行っているか。 (20) 靴底拭きは、十分清掃されているか。 (21) 掃除用具は十分で、指定の場所に清潔に整頓されているか。 (22) 庭はよく清掃されているか。
<p>3 教室等</p> <p>〔一般教室、講堂、図書室、研究室、実習室、廊下、便所等の内外及び庭〕</p>	<ul style="list-style-type: none"> (1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で、器物はよく整頓され清潔か。 (2) 採光は良好で、照明は規定のとおりか。 (3) 換気は適切で、気温の調節に努めているか。 (4) 暖房は適当で、湯沸かん等を置いて湿度の調節を図っているか。 (5) ほこり及び有害ガスは多くないか。 (6) 各種教材、模型器具及び資料等は、よく整頓されているか。 (7) ごみ箱及びたばこの吸い殻入れ等の管理は良好か。 (8) 便所は、よく清掃され防臭防虫は十分で清潔か。 (9) 手洗いは、流水式で手洗い場は清潔か。 (10) 靴底拭きは、十分清掃されているか。 (11) 掃除用具は十分で、指定の場所に清潔に整頓されているか。 (12) 庭等はよく清掃されているか。

<p>4 工場等</p> <p>〔火器修理工場、自動車修理工場、火工場、洗濯縫製工場、一般工場、事務室、材料置場、各種倉庫、便所等の内外及び庭〕</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で機械、器物はよく手入れして整頓され清潔か。</p> <p>(2) 採光は良好で、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 通風、換気、暖房、防じん及び有害ガスの発生防止等に留意しているか。</p> <p>(4) 洗濯縫製場等は、ねずみ族の駆除を行っているか。</p> <p>(5) 洗濯場は、処理前のものと、処理済みのものを区分して格納してあるか。</p> <p>(6) 作業員は、安全衛生に十分留意しているか。</p> <p>(7) 便所、手洗い等の衛生管理はよいか。</p> <p>(8) ごみ及びたばこの吸い殻等は、衛生的に処理されているか。</p> <p>(9) 靴底拭きは、十分清掃されているか。</p> <p>(10) 掃除用具は十分で、指定の場所に清潔に整頓されているか。</p> <p>(11) 庭及び空地等はよく清掃されているか。</p>
<p>5 医務室</p> <p>(病院も含む。)</p> <p>〔待合室、事務室、調剤室、診療室、処置室、病室、食堂、配膳室、当直室、洗面所、洗濯所、消毒室、廊下、便所等の内外及び庭〕</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で器物はよく整頓され清潔か。</p> <p>(2) 採光は十分で、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 換気は適切で、気温の調節(参考：最適温度事務室等摂氏17～28度)を図っているか。</p> <p>(4) 暖房は適当で、湿度の調節を図っているか。</p> <p>(5) 各種診療器材及び事務用品は、整頓され、保清手入れは良好か。</p> <p>(6) 手洗い及び洗浄場等は清潔か。</p> <p>(7) ごみ箱、医療廃棄物入れ及びたばこの吸い殻入れ等は衛生的に管理されているか。</p> <p>(8) 勤務員の白衣は清潔か。</p> <p>(9) 病室の寝台、毛布、敷布及び枕被いは清潔で、毛布は、時々日光消毒を行っているか。</p> <p>(10) 患者の衣服は清潔か。私物はよく整頓され、個人衛生に十分留意しているか。</p> <p>(11) 食堂、配膳室に食物の残廃物が落ちていたり、臭気を発するようなものが置いてないか。</p> <p>(12) 食堂及び配膳室に手洗い、消毒の設備があり、清潔に管理されているか。</p> <p>(13) 洗面所及び洗濯所は清潔で、茶器及び食器等を洗うようなことはないか。</p> <p>(14) 便所は、患者用及び勤務員用と区分して使用しており、履物は十分で床及び便器は清潔か。</p>

	<p>(15) 手洗いは流水式であり、手洗い所及び消毒鉢は清潔で茶器及び食器等を洗うようなことはないか。</p> <p>(16) 靴底拭きは、十分に清掃されているか。</p> <p>(17) 掃除用具は、十分に指定の場所に清潔に整頓されているか。</p> <p>(18) 庭及び空地等の清掃は十分か。</p>
<p>6 給養施設</p> <p>[幹部食堂、隊員食堂、事務室、調理室、配膳室、食器洗い場、下洗い場、更衣室、当直室、糧食倉庫、物品倉庫、廊下、便所等の内外及び庭]</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で、器物はよく整頓されているか。</p> <p>(2) 採光は良好で、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 通風換気は適切で、ほこりに留意しているか。</p> <p>(4) 床の排水はよく、排水溝は有蓋で、タラップがあり、臭気が出ないように十分清掃されているか。</p> <p>(5) 出入口及び窓の防はえ設備は完全で、はえの駆除は十分か。</p> <p>(6) 調理場及び糧食倉庫の防そ、防虫対策は十分で、駆除剤の使用方法は、計画的で、効果的に行われているか。</p> <p>(7) 食堂及び調理場の手洗いは流水式で、手洗い消毒設備は十分あり、完全で清潔に管理されているか。</p> <p>(8) 食堂及び配膳室に食物の残廃物が散乱していたり、臭気を発するものが置いてないか。</p> <p>(9) 糧食倉庫内の清掃整頓は十分で、空き箱、空き缶及び空き瓶等不要の物が入っていないか。</p> <p>(10) 調理場の専用便所はよく清掃され、便器は清潔で、防はえ設備は完全であるか。</p> <p>(11) 便所の履物は十分で、清潔であるか。</p> <p>(12) 便所の手洗いは流水式で、水量は十分か。</p> <p>(13) 便所の手洗い消毒鉢は清潔で、消毒薬は必要な濃度を有し、不潔にならぬうちに取り替えているか。</p> <p>(14) 靴底拭きは十分清掃されているか。</p> <p>(15) 掃除用具は、調理場専用及び便所専用等に区分し混用することなく十分あり、清潔に整頓されているか。</p> <p>(16) 庭、空地及び下水溝等の清掃は十分か。</p>
<p>7 給水施設</p> <p>[水源、貯水池、送水路、浄水池、配水管及び塩素滅菌装置等]</p>	<p>(1) 水源の環境には、水系感染症の発生、その他汚水及び毒物等の流入により、水を汚染するようなことがないか。</p> <p>(2) 貯水池で養魚、遊泳、汚物の洗浄投入等が行われ、水が汚染されるようなことがないか。</p> <p>(3) 貯水池及び送水路等の沿岸の雑草の刈取り、補修清掃は十分行われているか。</p> <p>(4) 貯水池の水に病原菌、その他有害物で汚染されるような危険はないか。</p> <p>(5) 配水管等の腐きう、破損により水が汚染されるようなことがないか。</p>

<p>8 浴場等</p> <p>〔浴場、脱衣室、患者浴場、水泳場の内外及び庭〕</p>	<p>(6) 塩素滅菌装置等に故障や不良の箇所はないか。</p> <p>(7) 給水量は十分で、末端の飲用及び調理用水の遊離残留塩素は0.1mg/l（結合残留塩素の場合は0.4mg/l）以上あり、有害物で汚染されるようなことはないか。</p> <p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で清潔か。</p> <p>(2) 浴場及び洗い場の排水はよいか。</p> <p>(3) 浴場の換気は適切か。</p> <p>(4) 照明は規定のとおりか。</p> <p>(5) ごみ箱、不用かみそり入れ、鏡及び靴箱等が備えられ、清潔に保持されているか。</p> <p>(6) 浴槽内の湯の温度は、摂氏42度前後に保持するように努めているか。</p> <p>(7) 上り湯は十分あり、その使用方法は適切か。</p> <p>(8) 浴槽内で手拭をつけたり、身体を洗ったりすることはないか。</p> <p>(9) 浴場内で衣服の洗濯をしている者はないか。</p> <p>(10) 性病及び皮膚病等の伝染性疾患を有する者は、患者浴場に入っているか。</p> <p>(11) 患者浴場は、衛生的に管理されているか。</p> <p>(12) 掃除用具は十分あり、清潔に整頓されているか。</p> <p>(13) 庭等はよく清掃されているか。</p> <p>(14) 水泳場には、脱衣所、洗面所、シャワー及び便所等の設備があり、清掃が十分で清潔か。</p> <p>(15) プールの換水は、毎週1回以上行い、明ばん、硫化鉄等による沈澱及び塩素消毒を実施し、病原菌その他有害物による汚染防止を行っているか。</p>
<p>9 売店等</p> <p>〔売店、食堂、理髪所、集会所、便所等の内外及び庭〕</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で物品はよく整頓され清潔か。</p> <p>(2) 採光はよく、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 換気は適切か。</p> <p>(4) 暖房は適当で温度及び湿度等の調節並びに防じん及び有害ガスの発生防止等の処置を講じているか。</p> <p>(5) 食堂の防はえ設備はよく、ねずみ族、昆虫の駆除を定期的実施しているか。</p> <p>(6) 食堂及び理髪所等の従業員の更衣所、休憩所及び洗濯所等は指定されており衛生的に管理されているか。</p> <p>(7) 便所は、指定されており衛生的に管理されているか。</p> <p>(8) 従業員は、規定の健康診断を受け、感染性の皮膚疾患等を有している者はないか。</p> <p>(9) 従業員の白衣及び理髪用客の被布は、清潔なものを使用しているか。</p>

	<p>(10) 理髪用器具、布片及び紙片は十分備え付け、1人ごとに洗浄、消毒、又は取り替えているか。</p> <p>(11) 消毒済みと使用済みの器具布片を区分して容器に入れているか。</p> <p>(12) 洗髪及び洗顔用貯水タンクの流水装置は完全で、洗場及び洗面器は使用の都度清洗されているか。</p> <p>(13) 理髪用品は、適切に消毒されているか。特にかみそり（専ら頭髪を切断する用途に使用されるものを除く。）及びかみそり以外の器具で血液が付着しているもの又はその疑いがあるものに係る消毒は、煮沸消毒器で沸騰後2分間以上の煮沸、エタノール水溶液（エタノールが76.9%以上81.4%以下）中に10分間以上の浸漬又は次亜塩素酸ナトリウムが0.1%以上である水溶液中に10分間以上の浸漬のいずれかで実施しているか。</p> <p>(14) 毛そり用及び洗浄用石けんは、粉末又は液体のものを用い、毛そり用は客ごとに更新しているか。</p> <p>(15) 外傷に対する消毒薬等を常備してあるか。</p> <p>(16) 毛髪箱、ごみ箱等は適当数備え、それぞれ蓋があり清潔か。</p> <p>(17) 顔面作業をするときは、必ずマスクを使用しているか。</p> <p>(18) 鼻腔及び耳内そり等をしていないか。</p> <p>(19) 喫煙しながら業務に従事している者はないか。</p> <p>(20) 爪を短かく切り、客ごとに手指を清洗しているか。</p> <p>(21) 庭等の清掃は十分で、掃除用具は清潔に整頓しているか。</p>
<p>10 警衛所等</p> <p>〔詰所、仮眠室、面会所及び電気室、ボイラー室等の内外及び庭等〕</p>	<p>(1) 床、壁、天井、窓及び器物等の清掃は十分で、器物はよく整頓され清潔か。</p> <p>(2) 採光はよく、照明は規定のとおりか。</p> <p>(3) 換気及び暖房等は適切か。</p> <p>(4) ごみ箱及びたばこの吸い殻入れ等の管理はよいか。</p> <p>(5) 庭等の清掃はよいか。</p>
<p>11 汚物処理等</p> <p>〔下水溝、汚物処理場、焼却場及び管庭等〕</p>	<p>(1) 下水施設の補修はよく、汚物は常時掃除し、臭気や昆虫の発生防止を行っているか。</p> <p>(2) ごみ、調理くず、食物の残廃物入れ、容器は種別により区分しそれぞれ蓋があり、指定の場所に集め満杯、放散又は不潔にならぬうちに焼却、埋没、搬出又は棄却等適切に処分を行っているか。</p> <p>(3) ごみ、調理くず、食物の残廃物置場並びにその周辺の清掃、殺虫剤の撒布は十分で、ねずみ族、昆虫及び臭気等の発生防止に努めているか。</p> <p>(4) し尿浄化槽内にごみを投入又は薬剤等の流入により効果を妨げているようなことはないか。</p> <p>(5) し尿浄化槽及び消化槽の放流水の水質は、4時間酸素吸収量15mg/l以下、たん白アンモニア性窒素3mg/l以下か。</p> <p>(6) 管庭の清掃は良好か。</p>

別紙第2 (第6条関係)

環境衛生点検表
(令和 年 月)

環境衛生官階級氏名

項目	所見	処置
1 本部		
2 隊舎		
3 教室等		
4 工場等		
5 医務室		
6 給養施設		
7 給水施設		
8 浴場等		
9 売店等		
10 警衛所等		
11 汚物処理等		
摘要		

寸法：日本産業規格A4

食品衛生監視指導の着眼事項

項目	事項
1 食品	<ul style="list-style-type: none"> (1) 食品は、食品検査の結果指示されたとおり処理されているか。 (2) 納入後、調理まで特に獣肉、鮮魚及び加工食品等の処理保管の方法は適切か。 (3) 調理後、配食までの食物の保管の方法(場所、容器及び時間等)は安全か。 (4) 天ぷら、フライ及び焼物等の加熱は十分か。 (5) 生食野菜の洗浄、消毒及び寄生虫卵殺滅処理は完全か。 (6) 無火調理食品の処理方法は衛生的に行われているか。 (7) あえ物等を作るとき、素手を用いず、清潔な器具を使用しているか。 (8) 検査をしない食品を使用していないか。 (9) 食物の残廃物及び調理くずの処理は適切か。
2 食品の格納	<ul style="list-style-type: none"> (1) 冷蔵庫には、直接食する食品の生物、調理済み品及び保存食等は上段に、液汁のでる生の肉魚等は下段に置くなど、それぞれ区分して汚染を防ぐ格納方法を講じているか。 (2) 冷蔵庫の扉は完全に閉ざれて温度計があり、温度は摂氏4度前後に維持されているか。その定期測定記録表があるか。 (3) 冷蔵庫内の消毒、保清が完全で、悪臭を発生する物や不用品、変敗物等が入っていたり、又はぬらぬらしているところはないか。 (4) 糧食倉庫には、湿気を有する物と防湿を要するものと区分して汚染されないように整然と種類別に区分して衛生的に保管してあるか。 (5) 使用期限の切れたものや、変敗したものがないか。 (6) 長期貯蔵を要する非常用糧食等の貯蔵方法は適切で、貯蔵中変質するようなことがないか。
3 食器容器	<ul style="list-style-type: none"> (1) 食器は洗浄前に食物の残廃物を取っているか。 (2) 食器洗浄用石けんの濃度及び温度は適切か。 (3) 食器の消毒は、洗浄直後に水分を切ることなく食器消毒保管庫に収納して通気し、指示温度が摂氏95度に達したら通気を止め30分経過するまで開扉しない方法か又は摂氏85度以上の熱湯に15分以上浸す方法で実施しているか。 (4) 食器の塩素剤消毒は有効塩素量が50~100mg/lの消毒水に2分以上浸漬しているか。 (5) 食器籠は清潔か。 (6) 消毒後の食器に油や食物の残廃物が付いていないか。 (7) 消毒後の食器保管に防じん、防虫及び防そ等の処置を講じてあり、保管は適切で床より離してあるか。

<p>4 調理器具</p>	<p>(8) 食かん及び配食器具等の食器容器及び食物運搬容器には蓋があり洗淨、消毒保清は完全か。</p> <p>(9) 食堂の調味料容器及び内容の取扱いは衛生的か。</p> <p>(10) 食堂の食器、給湯、給茶用器具、容器及び食卓は清潔か。</p> <p>(1) ほう丁は魚、肉、野菜用に区分して使用し、適切に保管されているか。</p> <p>(2) まないたは魚、肉、野菜及び無火調理用に区別して使用し、適切に保管してあり、使用の都度消毒を行っているか。</p> <p>(3) 調理台は清潔で悪臭がなく、常時消毒が行われているか。</p> <p>(4) 小調理器機は、整然と清潔に保管され、その手入れはよいか。</p> <p>(5) 釜、かまどの保清及び手入れは完全か。</p> <p>(6) 魚焼器及び揚物器等の保清及び手入れは完全か。</p> <p>(7) 流し場及び下流し場は常時清掃し、調理くず及び食物の残廃物等が付着していないか。</p> <p>(8) 洗い桶、洗いざる及び煮上げざる等の保清、保管は適切か。</p> <p>(9) 水槽は清潔に保ち、用水が汚染されないよう常時注意されているか。</p>
<p>5 調理勤務員</p>	<p>(1) 調理勤務員の頭髪及び手指は清潔で爪は短かく切り創傷等はないか。</p> <p>(2) 調理場専用の作業衣、作業帽及び履物を着用し、その保清は良好か。</p> <p>(3) 着ている服及び下着類並びにハンカチ及び手拭は清潔か。</p> <p>(4) 便所その他調理場外へ出るときは、作業衣は脱ぎ、履物は交換しているか。</p> <p>(5) 調理場に入室前及び用便後の手洗い及び消毒並びに調理、分食、配食時等の食品、食器を取り扱う前の手洗いを確実にしているか。</p> <p>(6) 調理場及び食堂内の手洗い、消毒用の石けん、消毒薬及び手拭等は、清潔で十分な量を保持し、その使用法は適切か。</p> <p>(7) 毎日給養担当官が調理員の手指の保清及び創傷、下痢患者の有無を点検してその処置を行っているか。</p> <p>(8) 調理勤務員の定期及び特別健康診断未終了者はないか。その実施成績表はあるか。</p> <p>(9) 休憩所及び更衣所は指定され、その場所の保清管理はよく行われているか。</p> <p>(10) 調理場には、調理勤務員、その他調理関係者以外の出入禁止が守られているか。</p> <p>(11) 調理勤務員には、食品衛生特に食中毒防止の知識や観念が徹底しているか。</p>

6 売店	<ul style="list-style-type: none">(1) 細菌、有毒、有害物で汚染されているような食品を販売していないか。(2) 菓子類を手ずかみで販売していないか。(3) 食物の調理及び保管の方法は衛生的か。(4) 食品、容器の洗浄、消毒及び保管等は衛生的で完全か。(5) 調理器具は清潔で常時、保清、手入れが行われているか。(6) 流し場及び洗い桶等の保清並びに食物の残廃物及び調理くず等の処理は適切か。(7) 調理従事者等は清潔な作業衣、作業帽及び履物を着用し、その保清は良好か。(8) 調理従事者等は、便所その他調理場外へ出るときには、作業衣は脱ぎ、履物は交換しているか。(9) 調理従事者は、調理時及び用便後の手洗い及び消毒を確実にしているか。(10) 調理従事者等には、食品衛生及び食中毒防止観念が徹底しているか。
------	---

別紙第4 (第9条関係)

食 品 衛 生 点 検 表

(令和 年 月第 週)

食品衛生官階級氏名

項 目	所 見	処 置
1 食 品		
2 食 品 格 納		
3 食 品 容 器		
4 調 理 器 具		
5 調 理 勤 務 員		
6 売 店		
7 摘 要		

寸法：日本産業規格A4

別紙第5 (第10条関係)

No. _____
納入食品検査成績(控)
検査実施日 令和 年 月 日 時
業者所在地 _____
業者氏名 _____
食品名 _____
検査数量 _____
検査方法 _____
検査成績 合格 不合格
検査官所見
食品衛生官階級氏名

寸法：日本産業規格 A 5

切
取
線

No. _____
納入食品検査成績
検査実施日 令和 年 月 日 時
業者所在地 _____
業者氏名 _____
食品名 _____
検査数量 _____
検査方法 _____
検査成績 合格 不合格
検査官所見
食品衛生官階級氏名

寸法：日本産業規格 A 5

別紙第6 (第12条関係)

殿		環境衛生調査表(1) (衛定第17号)		発簡番号			
				年月日 発簡者 (公印省略)			
1 方面		2 駐(分)屯地名		3 駐(分)屯地年間平均人員 名			
4 所轄保健所		5 所轄保健所管内における前年の赤痢・食中毒年 間り患率(対10万人比)		(1) 赤痢 (2) 食中毒			
6 衛生科長		7 環境衛生官		8 食品衛生官			
				9 食品衛生管理官			
給 水	10 給水の種類・量	(1)自隊給水 (2)都市給水 (3)併用 (4)その他() 1日平均給水量 トン					
	11 毎月水質検査	(1) 毎月合格 (2) 不合格の月あり(理由)					
	12 臨時水質検査	(1) 実施 月(理由)					
給 食	13 冷凍室	(1) 有(容積 m ³) (2) 無	16 冷凍機 kW/h 台	17 冷凍容量 kcal/h 室			
	14 冷蔵室(庫)	(1) 有(容積 m ³) (2) 無					
	15 予冷室	(1) 有(容積 m ³) (2) 無					
	18 下処理室	(1) 有(面積 m ²) (2) 無(下処理をする場所)					
	19 専用便所	(1) 有(水洗・くみ取り) (2) 無(使用場所との距離 m)					
	20 1日給食人員 平均 名	21 給食勤務員 (部外委託業務従事者 名) 事務: 名 調理: 名(名) 洗浄: 名(名)		22 KP(U)交代日数 平均 日ごと			
食	23 納入時食品衛生検査の不合格件数(交換件数も含む。)						
	調達区分	駐屯地	現地	地域合同	方面	中央	計
	(1) 水産物及びその加工品						
	(2) 畜産物及びその加工品						
	(3) 農産物及びその加工品						
	(4) その他						
計							
ね ず み ・ 衛 生 害 虫 駆 除	24 ねずみ	(1) ア 生息する((ア)給食施設(イ)居室(ウ)倉庫(エ)売店(オ)その他)イ 生息しない (2) 主な種類(ア イ ウ) (3) 主な殺そ剤の種類及び年間使用量 ア ・ kg イ ・ kg					
	25 衛生害虫	(1) 主な種類(ア イ ウ) (2) 主な駆除剤の種類及び年間使用量 ア ・ kg(1) イ ・ kg(1) ウ ・ kg(1)					

寸法：日本産業規格A4

環境衛生調査表(2)	
廃棄物の処理・清掃	26 駐屯地廃棄物（ごみ、ちり、残飯等） 1日平均発生量（実績・推定）
	27 廃棄物処理・処分方法 (1) 自隊（埋設・焼却） (2) 地方自治体に委託 (3) 業者委託
	28 駐屯地排水1日平均排出量（実績・推定） (1) し尿 トン (2) 雑排水 トン
	29 し尿処理方法 (1) くみ取り式 (2) 公共下水道へ直接 (3) し尿浄化槽
	30 雑排水処理方法 (1) 公共下水道へ直接 (2) し尿浄化槽で合併 (3) その他
	31 駐屯地排水処理方法 (1) 公共下水道へ直接 (2) 自隊処理後周辺側溝 (ア 公共用水域 イ その他の水域)
衛生検査	32 特別健康診断実施基準（陸上自衛隊健康診断及び体力検査実施規則 別表第4第18項）該当年間赤痢菌等菌検索件数 件
	33 部外委託菌検索手数料 (1) ア 保健所 イ 病院 (2) 1人1回 円
	34 環境測定年間実施件数 (1) 室内浮遊じん量 件 (2) CO 件 (3) CO ₂ 件 (4) 気流 件 (5) 照度 件 (6) 騒音 件 (7) その他 件
環境衛生管理上の問題点・特に上級部隊で施策を必要とする事項	A 給水衛生
	B 給食衛生
	C ねずみ・衛生害虫駆除
	D 廃棄物の処理・清掃・環境汚染防止等

規格：A列4番