食品群別		使用量(1ケ月)				1日1人当使用量				入荷量		
		流動食	軟食	常食	合計	流動食	軟食	常食	平均	持越	入荷	残量
1 穀類	米											
	大麦											
	小麦(粉含)											
	雑穀											
2 堅果類												
3 藷薯類	甘藷											
	馬鈴薯											
	其他芋類											
4 砂糖類												
5 油脂類												
6 豆類	大豆											
	大豆製品											
	其他豆類											
7 魚介類												
8 獣鳥肉類												
9 卵類												
10 牛乳及乳製品												
11 緑黄色野菜類												
12 柑橘類												
13 其他果実												
14 其他野菜類												
15 海藻類												
16 乾燥野菜類												
17 菓子類												

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

3	諸薯類	甘藷
		馬鈴薯
		其他芋類
4	砂糖類	
5	油脂類	
6	豆類	大豆
		大豆製品
		其他豆類
7	魚介類	
8	獸鳥肉類	
9	卵類	
10	牛乳及乳製品	
11	緑黄色野菜類	
12	柑橘類	
13	其他果実	
14	其他野菜類	
15	海藻類	
16	乾燥野菜類	
17	野菜漬物	
18	調味嗜好品	
	合計	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

様式第二号　各都道府縣報告様式　　都道府縣名

1　各棟病院（結核・癩・精神・傳染・及一般病院）總括表

病院棟類	數	入院定員數	給食延人員	給食延数	高熱食	常食	軟食	流動食
結核								
癩								
精神								
傳染								
一般								
合計								

2　各種病院常食（高熱食ヲ含ム）　栄養量比較表

病院種類	熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	B1	B2	C	成人換算 熱量	成人換算 蛋白
結核											
癩											
精神											
傳染											
一般											

結核									
癩									
精神									
傳染									
一般									
合計									

2. 各種病院常食（高熱食ヲ含ム）　栄養量比較表

病院種類	熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	B_1	B_2	C	成人換算量	蛋白
結核											
癩											
精神											
傳染											
一般											
平均											

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 770013

様式第2号
(第三表)

常食栄養算定量(一人一日当)

月調

食品群別 ＼ 栄養素		熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	食塩	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	成人換算率 熱量	成人換算率 蛋白
1 穀類	米												
	大麦												
	小麦(粉ヲ含ム)												
	雑穀												
2 堅果類													
3 藷薯類	甘藷												
	馬鈴薯												
	其の他の芋類												
4 砂糖類													
5 油脂類													
6 豆類	大豆												
	大豆製品												
	其の他の豆類												
7 魚介類													
8 獣鳥肉類													
9 卵類													
10 牛乳及乳製品													
11 緑黄赤色野菜類													
12 柑橘類													
13 其の他の果実類													
14 其の他の野菜類													

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

3	諸	雑穀
		馬鈴薯
		その他の芋類
4	砂糖類	
5	油脂類	
6	豆類	大豆
		大豆製品
		その他の豆類
7	魚介類	
8	獣鳥肉類	
9	卵類	
10	牛乳及乳製品	
11	緑黄赤色野菜類	
12	柑橘類	
13	その他の果実類	
14	その他の野菜類	
15	海藻類	
16	乾燥野菜類	
17	野菜漬物	
18	調味嗜好品	
合計		

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

物資	数量	備考
主要食糧(但し配給量の外)		主要食糧は可及的に米麦等を配給するものとする
男十一才以上	八〇瓦	
女十一才〃	〃	
十一才未満の男女	三〇瓦(但し結核については七〇瓦)	
結核 癩 精神病	四〇瓦	何れも大豆八瓦を含む
味噌	一四〇瓦	
醤油	甲地区 四勺	
	乙〃 三勺	
	丙〃 二勺	
食塩	甲〃 〃 〃 六七合	
砂糖	乙〃 〃 〃 八四〃	
脂肪	丙〃 〃 〃 一一七〃	
	一〇瓦	
	二・七瓦	糖尿病患者については人口甘味料をもつてこれに代える
	四瓦	但し結核患者及び糖尿病患者については〇瓦
鮮魚介	三〇匁	
蔬菜	六〇匁	
家庭燃料	木炭換算一〇〇瓦	

三、(一) 入院患者に対する物資配給の手続

本措置による配給を行うためのし入院患者は本措置による配給を受けようとするものとし入院患者用特別購入券と引き換えに且つその記載するところに従つて購入しうるものとする

(二) 前項の場合において主務大臣は入院患者の二重受配を防止するため必要な措置を講ずると共に入院患者用特別購入券の迅速適確な発行交付を期し本措置の有効な運営を阻害しないよう必要な処置をとるものとする

(三) 主務大臣は二の配当基準に基いて原則として入院患者の入院日数に相応しく配給操作及び購入の便益を考慮して配当を行うものとするが一定日数分を一括して配給することにより入院患者用特別購入券の迅速適確な発行交付を期し本措置の有効な運営を阻害しないよう必要な処置をとるものとする

四、病院における調理方法の改善

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

十一月末満の男女

結核			一四〇瓦
精神病			三〇匁
癩	甲地区	四匁	
	乙〃	三匁	
	丙〃	二匁	
味噌	甲〃	一〇匁六七合	
	乙〃	八四〃	
	丙〃	七〃	
醤油		一〇瓦	
食塩		二・七瓦	糖尿病患者については人口甘味料をもつてこれに代える
砂糖		四瓦	
脂肪		一〇瓦	但し結核患者及び糖尿病患者については
鮮魚介		三〇匁	
蔬菜		六〇匁	
家庭燃料		木炭換算一〇〇瓦	

三、(一) 入院患者に対する物資配給の円滑を期するため主務大臣は入院患者用特別購入券を発行交付する本措置による配給を行うためのとし入院患者は本措置による配給を受けようとするときは入院患者用特別購入券と引き換に旦つその記載するところに従つて購入しうるものとする

(二) 前項の場合において主務大臣は入院患者用特別購入券の迅速適確な発行交付を期し又は家庭燃料について主務大臣は入院患者の二重受配を防止するため必要な措置を講ずるときは入院患者用特別購入券の迅速適確な発行交付を期し本措置の有効な運営を阻害しないような必要な処置をとるものとする

(三) 主務大臣は二の配当基準に基いて原則として入院患者の入院日数に相応じ配給操作及び購入の便益を考慮して配当しうるものとする

四、病院における食糧その他購入食糧を病院に委託し病院において入院患者がその配給を受けるときは入院患者に摂取させるようその調理方法の改善に努めその配給を円滑迅速に行うよう施設の修理拡充を行うその他の厨房用品の供給専用電線の設置その他について必要な措置を講ずる

五、本措置は昭和二十三年三月一日より実施することを目途とする

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

物資	数量	備考
主要食糧(但し配給量の外)		
男十一才以上	八勺 瓦	
女十一才〃	〃	
十一才未満の男女	三勺五瓦(但し妊娠五ヶ月以上の妊婦については七勺瓦)	主要食糧は可及的に米麦等を配給するものとする
	四勺瓦	何れも大豆八瓦を含む
結核癩精神病	一四勺瓦	
味噌	四匁	
甲地区	四匁	
醤油	〃	
乙〃	三匁	
丙〃	二匁	
食塩	〃 六七合	
砂糖	〃 八四〃	
脂肪	〃 一七〃	
肉	一勺瓦	
鮮魚介	二・七瓦	糖尿病患者については人口甘味料をもつてこれに代える
蔬菜	三勺匁	
家庭燃料	木炭換算一日 六勺匁	

三、(一) 入院患者に対する物資配給の手続

本措置による配給を行うため主務大臣は入院患者に対し入院患者用特別購入券を発行するものとし入院患者は本措置によりうるえのとする

(二) 前項の場合において主務大臣は入院患者の二重受配を防止するため必要な措置をとるものとする

公保発第六九号
昭和二三年二月一〇日

厚生者公衆保健局長

各都道府県衛生部長殿

病院給食実施に関する件

首題の件については別途厚生次官より通牒されたところであるがこれが実施については左記事項留意の上遅滞なく御措置相成度い。

記

一、病院給食施設整備については資材名一〇名(木材セメント、亜鉛鉄板煉瓦及び釜、鍋等)数量を明記し至急申請すること

二、病院給食指導職員設置費そなえ昭和二十二年度において左記基準により国庫補助をするから所要経費計上の上予算書を添付し国庫補助申請書を提出すること

記

東京、神奈川、愛知、大阪、兵庫、京都及び福岡の各都府県

区分	二級官相当	三級官相当
給料(諸記給)	一三、八〇〇	六、六〇〇

内訳

二五、五六〇円

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

病院給食施設整備に必要な資材につては資材名品名（木材セメント、亜鉛鉄板煉瓦及び釜、鍋等）数量を明記し至急申請すること

二、病院給食指導職員設置費そ～て昭和二十二年度において左記基準により国庫補助をするから所要経費計上の上予算書を添付し国庫補助申請書を提出すること

記

内訳

予算年額

東京、神奈川、愛知、大阪、兵庫、京都及び福岡の各都府県　属託（三級官三級官相当各一人）二人

二五、五六〇円

区分	三級官相当	二級官相当
給料（賄給）	六、六〇〇	一三、八〇〇
方費	九六〇	九六〇
初度設備費	一、〇〇〇	一、〇〇〇
雑費	六〇〇	六〇〇
計	九、一六〇	一六、三六〇

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 776013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

Board & Committee acted upon Public Hospital

Suitable accommodation

(一) 根據 昭和二十三年二月十二日発厚生次官通牒による

(二) 方針 疾病の治療には病状に適した食餌をとることは固より必要であるので傷痍軍人等の特別病院を実施し適切な指導指導のもとに合理的栄養食の給与を行い疾病治療の万全を期す

(三) 対象 東京都内にある結核療養所 精神病院及これらの病院並に療養所に入院患者とする

已刑務所に収容中の者は入院患者として給食物品の購入を代行し病院長

(四) 実施方法 給食計画は病院長が栄養士の意見を聞き入院患者の病状に応じて立てる

(一) 病院給食委員の設置

病院給食委員は病院長栄養士看護婦代表者事務員代表者をもって組織する

(二) 病院給食組合の設立

病院給食に関する都道府県 関係団体代表者 病院代表者 関係官公署職員 関係団体代表者 病院長 課長 病院給食に関する事務を行う

其他病院給食に関する人々の業務を行う

(三) 病院給食委員会の実施機関として栄養士を設ける

(四) 病院給食組合の設立

病院には成るべく栄養士を採用する

(五) 栄養係と給食班を設置する

三 実施期日

昭和二十三年三月

四 配給習慣受配票

(一) 主要食糧の配給を受けようとする人は病院長に届出て配給を受ける

(二) この証明書をもって病院長は入院確定期間を明記した診断書を交付する

病院長に依頼する

(三) 病院長は入院患者用特別購入通帳の記入を受ける

(四) 病院長は入院患者の栄養状態に応じて所要の栄養食糧配給を受ける

(五) 病院には栄養士を置いて所要の栄養食の一定量を常時

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

HOSPITAL
FOOD SUPPLING

FEB. 15TH 1948.

MINISTRY OF WELFARE

VICE MINISTER

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

HOSPITAL FOOD FEEDING
FEB. 15 TH, 1948.

発健第十二号
昭和二十三年二月十二日

各都道府縣知事殿

厚生次官

病院給食指導実施に関する件

一、疾病の治癒には、病状に適応した食事をとることが必須の条件であるが、現在の食事摂取の状況は、質量ともに加療目的にそわず、又病院における調理が主として入院患者の雑然とした炊事に依存してゐるために不合理、不衛生に流れている現状に鑑み、今般別紙のとおり経済安定本部において「大都市における入院患者に対する食糧の増配に関する措置要領」を決定し、食糧燃料及び給食施設整備に要する資材等の特別増配を実施することとなつたので、この趣旨を達成するため左記要領により病院給食指導を施し、以て病院における調理の合理衛生化及び給食施設の改善整備を図ると共に栄養知識の普及徹底を期せられたい。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

(四) 醤油、燃料、その他の食糧が配給される場合には其の取扱に準ずること

(五) 其の他の食糧以上の外必要有用特別配給を指示する事

五 報告

(一) 病院長は給食月報を翌月五日までに知事に提出すること

(二) 前項事件給食月報は総括表を十五日までに直接厚生省公衆保健局長に提出すること

六 實施上の注意

(一) 調理は栄養的かつ衛生的に行い栄養障害又は食中毒等の発生しないよう注意すること

(二) 調理場は防蠅、防塵、排水設備を整え調理台、配膳台、食器具を清潔にしておくこと

(三) 物資の保管には特に注意すること

(四) 物資の出納を明らかにしておくこと

(五) 前各号は常に病院長又は給食主務課(公衆衛生課)に於て監督すること

(六) 病院給食に関する事務は栄養主務課(公衆衛生課)に於て主管する。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

6

昭和二十一年七月

譽田村國民學校寄生蟲檢査結果報告

千葉縣中央保健所長
醫學博士 相良貞直

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

千葉縣教育部
地方技官　内田早苗

吾が國學童の体位低下は蛔蟲の害を一つの原因として考慮しなければなりません。特に戰後、蛔蟲の蔓延は恐るべきものにして、或る國民學校の如きは平均九十二%の感染者があり、某中等學校は八十%の有卵者を檢出せし事實により、蟲のせい疳のせいと等閑すべきものではありません。教育は愛の事業であります。不肖學校衛生に關與し、且その監督官としての立場より之が對策を講じ併せて學校を通じて縣民に寄生蟲病豫防の知識普及の運動を展開すべく計畫中の折柄、學兄千葉中央保健所長、相良博士が臺田村國民學校の學童に對し檢便と驅蟲を實施して所期の目的を遂せられ、且吾等の向ふべき指針を示して下されたその御勞苦に對し深く感謝と敬意を表明致します。

この成績を目前にして益々蛔蟲驅除の緊要性を認め茲に諸賢の御理解の下に急速に學徒の保健の爲め蛔蟲禍より救はれんことを念願致します。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

譽田村國民學校寄生蟲檢査結果報告

千葉縣中央保健所長
醫學博士 相良貞直

一、序論

農村寄生蟲對策の必要性は戰前から非常に重要視されてゐた問題でありますが、敗戰及びその後の國内混亂によりまして全く忘れられた感じが致します。

本來農村寄生蟲特に學童の有卵率は非常な高率を示してをりましたのを、各保健所の活潑なる指導により、次第に好成績を收めて來たのでありますが、敗戰後の非衛生、生活の不自由、指導力の低下（たとへば自家菜園の增加、化學肥料の不足、共同肥料溜、改良便所の資材難による不備、都市と農村の交通激化）等が原因して農村寄生蟲は再び憂慮すべき狀態に立至つたものと想像されます。

此の續な考へから管內寄生蟲の實狀を知るため及び藥劑不足の折柄何とかして驅蟲の成績をあげたいものと思ひまして、金港化學工業株式會社製品の驅蟲劑アバラヂンを使用しましたので其の成績を報告致します。

二、對象

譽田村國民學校全兒童に對し昭和二十一年七月九日檢便を實施しました。譽田村選定の理由は此の村は畑が大部分を占め水田が一部の純農村で、都市よりの疎開者が三分の一近くの人口を示してゐる村なので、この調査に適するものとして行ひました。

三、檢便

(イ) 實施方法

方法としては直接塗抹法を用ひました。その理由としては農村寄生蟲の主なるものは蛔蟲であることと及經費資材難の點よりこの方法を選びましたのと思はれますが、重點が蛔蟲檢査にありますので之は仕方のない事と考へます。

(ロ) 成績

被檢人員七五七名中、蛔蟲卵有卵者は五九〇名（七九・二六%）の有卵者を示し、全體の約八割が有卵者ということになります。

次に學年別に見ますと、初等科三男が（九四・六〇%）女子では高等科一女が（九一・六六%）の最高を示し、その他は次圖(1)で御覽の通りです。

高學年になると低率になることを豫想しましたが、學年別、年齡別の差はあまり認められません。した。このことはやはり寄生蟲對策が放任されてゐた結果ではないかと思はれます。

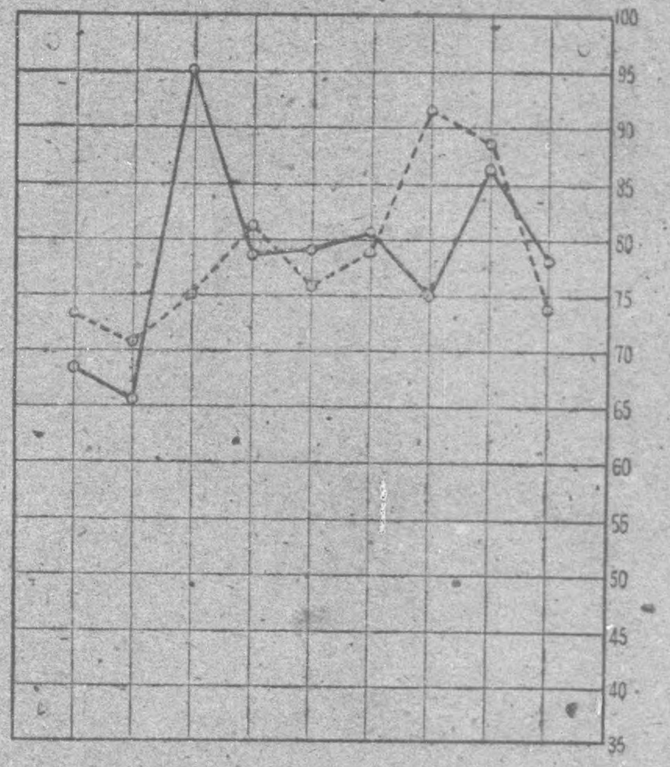
四、驅蟲成績

(イ) 驅蟲劑

驅蟲劑は今迄はサントニン、海人草等が一般に使用されてゐましたが現在では入手困難のためにアバラヂンを使用致しました。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

蛔蟲卵有卵者百分比



(ロ) 服用方法

一、二年生は一日二錠、三、四年生は三錠、五年以上高等科は四錠を晝食前三十分、二日間連續服用させました。本當ならば、早朝空腹時に服用させるのが最もよいのですが、通學の關係上晝食前三十分を選びました。

(ハ) 排蟲成績

服用後一週間毎日排蟲數及び副作用に就て擔任の先生に調査して頂きましたところ、服用總人員五九〇名中蛔蟲の排出を見たもの三五九名（六八・八四%）排出された蛔蟲總數七〇四四、一人平均排出數一・九六四。

(ニ) 副作用

服用人員五九〇名中、副作用のありました人員一七七名（三〇・〇〇%）ですが、これを區別して見ますと、腹痛一一三名（一九・一五%）頭痛五七名（九・六七%）惡心七名（一・一八%）であります。腹痛は寄生蟲驅除には當然あり得ることでありまして、これを除けば副作用として特に心配するものはないと思はれます。又その他の驅蟲藥に見られる耳鳴り、眩暈、視力異常等が殆んど見られないのが非常に仕合せでありました。

排蟲成績及び副作用を學年別に集計しますと別表(2)の如くでありまして、比較的低學年に於ける成績が良好で、高學年の成果が低かつたのは注目すべき事柄で、この原因に就ては更に研究して見たいと思ひます。

譽田村國民學校排蟲成績表

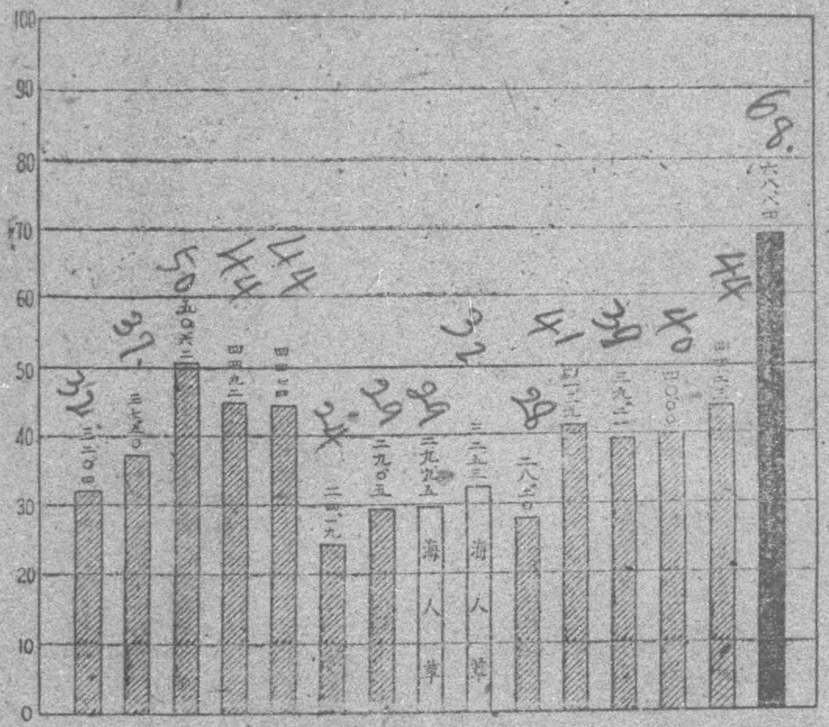
學年別		眼用排蟲人員	排蟲人員	率	排蟲數	一人平均排蟲數	副作用										副作用計	率
							腹痛	率	頭痛	率	悪心	率	嘔吐	率	下痢	率		
初等科第一學年		六六	六六	一〇〇・〇〇	八六	一・三〇	七	一〇・六〇	一	一・五一							八	一二・一二
全	二年	八一	三八	四六・九四	一一〇	二・八九	一七	二〇・九九	六	七・四〇	一	一・二三					二四	二九・六三
全	三年	六五	六五	一〇〇・〇〇	一一八	一・八一	一三	二〇・〇〇	一一	一八・四六		一・五三					二五	三八・四六
全	四年	七〇	六八	九七・一四	一四二	二・〇九	五	七・一四	八	一一・四三							一三	一八・五七
全	五年	一一〇	四四	四〇・〇〇	九六	二・一八	一四	一二・七二	一六	一四・五四	三	二・七二					三三	三〇・〇〇
全	六年	八八	五二	五九・〇九	九二	一・七七	三〇	二四・〇九	三	三・四一	一	一・一三					三四	三八・六三
高等科第一學年		五七	一七	二九・八二	四六	二・七〇	一六	二八・〇七	八	一四・〇三							二四	四二・一〇
全	二年	五三	九	一六・九八	一四	一・五五	一一	二〇・七五	四	七・五四	一	一・八八					一六	三〇・一九
計		五九〇	三五九	六八・八四	七〇四	一・九六	一一三	一九・一五	五七	九・六七	七	一・一八					一七七	三〇・〇〇

(ホ) 費用　アベラチン一錠十五錢（學年別に使用數は異なるが）一人當り大體一圓

(ヘ) 比較

以上の成績を既に報告された各地の成績を比較しますと別圖(3)の如く、

表較比績成蟲排



千葉縣譽田國民學校
相興國民學校 三一三
岡部國民學校 三一〇
富士見國民學校 四三一
東雲國民學校 四三五
鹿島國民學校 七〇九

山梨縣下日保健組合
橫須賀村南部國民學校女子 二一二
橫須賀村南部國民學校男子 二一七
橫須賀村小部國民學校一〇一九
宝塲村國民學校 九八
登坂村國民學校 四六九
鍋地村北部國民學校 三〇五
吉田村宮崎國民學校 一六〇
女子 二〇八
全 左

愛知縣西尾保健組合
男子職用人員二〇六 排蟲人員六六
橫須賀村南鄉國民學校

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

驅蟲成績は非常に良好と認められ、蛔蟲驅除藥としてのアバラヂンの效果は確實であると思はれます。

五、結　論

この調査の如く農村寄生蟲の問題は誠に憂慮すべき狀態にあり、いろいろの對策が講ぜられなければならないのですが、現在の樣な國内情勢特に物資不足（藥劑の不足）の結果一般にこの問題が行きなや み狀態のまゝ放任されてゐる事は誠に殘念に存じます。

そこで共同肥料溜、改良便所の設置は當分望めないとしても肥料の腐熟化は農家では當然出來る事ではありますし、驅蟲藥の問題にしてもこのアバラヂンの如き利用效果のあるものが生産されつゝあるのでありますから、この際農村寄生蟲の問題は私達保健衞生第一線に活躍する者が大きく取り上げ、農村學童の健康保持に積極的に寄與しなければならないと思ひます。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

REPORT of
ACTUAL EFFECT of
INSECT-RODENT

CHIBA PREFECTURE

FUKUSHINA PREFECTURE

REPORT of EXPERIMENT

ANTHELMINTIC

"APARASIN RIKEN"

(3)

十八衛

昭和十八年一月八日

「アパラヂン」使用による驅蟲實施成績

福島縣衛生課

地方技師 中曾根正平

同 箱崎ギンヨ

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

「アパラチン」使用による驅蟲實施成績

福島縣衛生課
地方技師 中曾根正平
同 箱崎ギンヨ

余等は「サントニン」の輸入杜絶の現状より之が優秀なる代用驅蟲劑の出現を待望し居たるところ今般金港化學工業株式會社より理研特許に係る新驅蟲劑「アパラヂン」發賣せられたるを知り本縣下伊達郡靈山村國民學校兒童三三八名に對し之を試用し其驅蟲效果を檢討せるところ左記の成績を得たり。

記

一、驅蟲實施方法

豫め同村第一、第二、第三國民學校兒童計九三六名に對し塗抹法による寄生蟲卵保有檢査を實施せるところ三七五名(四〇・〇%)の蛔蟲卵保有兒童を發見せり。右の中三三八名に對し會社指示の服用量より稍々增量し一回量九才以下三錠、十才以上十二才迄四錠、十三才以上十七才迄五錠、十八才以上六錠宛二日間饗食前に連用せしめ後一時間飲食を禁じ以て兒童をして爾後一週間排便毎に採便の上蟲體の有無、其個數を檢せしめ蛔蟲體排出狀況を調査し

○本文は厚生省衛生局藥品課の委囑により福島縣衛生課技師三郎氏御指導の許に同課中曾根・箱崎兩技師を主とし細菌學其他關係員御一同の献身的努力の賜にて此の種文献中最も異彩にして權威あるものと信ずるものであります。

○本試驗に理解ある御協力を賜りし靈山村は往昔終始一貫工事に忠節を盡し其の功績歴々として國史に輝く北島親房同顧家郷一族を祀る別格官幣社靈山神社の鎭座する由緒ある土地にて村當局並學校當事者は學童の保健には非常に熱心にて特に驅虫には異狀の熱意を示し毎年必らず三四回宛驅虫劑を服用させて居るのに拘らず尚且つ檢査人員に對して四〇%の虫卵保有率を示して居ります。驅虫を夢閣に附して居る學童の罹病率を想像する時誠に慄然たらざるを得ぬ次第であります。

○本試驗によりて示されたる

虫體排出者數	百分比	七八・〇%
虫卵消失者數(純驅虫率)	同	五八・七%

右の成績によりアパラヂン錠が在來の驅虫劑に比して斷然一頭地を抜く優秀品なる事を確信するものであります。

金港化學工業株式會社附記

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

且副作用をも同時に調査せり。

更に服用後十日にして服用兒童に對し採便の上蛔蟲卵保有檢査（同上の法による）實施し「アバラヂン」服用による鏡檢上蛔蟲卵消失狀況を調査せり。

二、蛔蟲體排出狀況及副作用調査成績

學年別	服用兒童數	調査兒童數	蟲體排出兒童數	調査兒童數ニ對スル同上百分比	副作用	備考
初等科一年	五七	五三	四一	七七・四	腹痛 六	
					頭痛 二	
初等科二年	四一	四一	三二	七八・〇	腹痛 一〇	
					頭痛 一二	
初等科三年	五九	五四	四七	八七・〇	腹痛 一一	
					頭痛 二	
初等科四年	四一	四一	三二	七八・〇	腹痛 一一	
					頭痛 三	
初等科五年	五三	五二	四一	七八・八	腹痛 三	
初等科六年	三七	三七	三一	八三・八	ナシ	嘔氣
高等科一、二年	五〇	五〇	三二	六四・〇	ナシ	
計	三三八	三二八	二五六	七八・〇	腹痛 二一 頭痛 九	

副作用としては調査兒童數の九・一%の割合に極めて輕微なる腹痛頭痛等を服用當日又は翌日に於て見たるも何等顧慮する程度のもの非ず。

三、蛔蟲體排出日調査成績（延兒童數二八四名に付調査）

	蟲體排出兒童數	蟲體排出兒童數ニ對スル同上百分比	備考
第一回服用日	四八	一六・九	
第二回服用日	一〇五	三七・〇	
服用後一日目	五八	二〇・四	
服用後二日目	三五	一二・三	
服用後三日目	二五	八・八	
服用後四日目	一一	三・九	
服用後五日目	二	〇・七	
計	二八四		

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

四、驅蟲後に於ける蛔蟲卵消失狀況調査成績

學年別	服用兒童數	蟲卵再檢査兒童數	蛔蟲卵ヲ認メザリシ兒童數	卵再檢査兒童數ニ對スル同上百分比	備考
初等科一年	五七	五二	二八	五三・八	
初等科二年	四一	四〇	二二	五五・〇	
初等科三年	五九	五二	三〇	五七・七	
初等科四年	四一	三九	二〇	五一・三	
初等科五年	五三	四一	二九	七〇・七	
初等科六年	三七	三六	二三	六三・九	
高等科一、二年	五〇	五〇	三〇	六〇・〇	
計	三三八	三一〇	一八二	五八・七	

五、總括及結言

一、三三八名の蛔蟲卵保有兒童に「アバラヂン」を服用せしめたるに調査兒童數三一〇名中に二五六名(七八・一%)に蛔蟲體の排出を認めたり。

二、服用後に於ける蟲體排出の日を延兒童數二八四名に付調査せるに第一回服用當日が最も多く一〇五名(排出延兒童數に對し三七・〇%)服用後一日目之に次ぎ服用後五日目迄蟲體の排出せられたるを認めたり。

三、副作用としては調査兒童數の九・一%に極めて輕度なる腹痛、頭痛等を服用當日又は翌日に見たるも何等顧慮する程度のものに非ず。

四、驅蟲實施後に服用兒童に付蛔蟲卵の檢鏡上消失狀況を調査せるところ三一〇名中一八二名(五八・七%)に於て蛔蟲卵を認めざるに至れり。

五、右の成績よりして「アバラヂン」は「サントニン」に代るべき最も優秀なる一驅蟲劑なりと思料せらる。

終りに臨み本驅蟲實施に際し終始有益なる御指導御助力を賜りたる福島縣衞生課長加藤三郎氏竝に課員各位靈山國民學校職員各位に對し深甚なる謝意を表す。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

ACTUAL RESULT of ANTHELMINATIC EFFECTS of "APARASIN RIKEN"

FUKUSHINA PREFECTURE

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

(2)

西保圖發第二一一號

「アパラチン」服用結果報告ノ件

愛知縣立西尾保健所長

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

寫

西保國發第二一號

アパラチン服用結果報告ノ件

首題ノ件別紙ノ通リ報告致シ候也

記

横須賀村南部國民學校外七校

愛知縣立西尾保健所長

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

アパラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所

施行　横須賀村南部國民學校

服用　昭和十八年五月十九日午後二時

調査人員　男子二〇六名　女子二〇八名

男子二〇六名

學年	服用人員	排泄蛔蟲數	蛔蟲排泄人員	蛔蟲排泄ノ歩合	頭重	頭痛	めまひ	視力異狀	色神異狀	腹痛	耳鳴
初一	二九	一三	七	二四・二八	四	一				四	一六
〃二	三五	四四	一三	三七・一四		一二					七
〃三	三四	一五三	一八	五二・九四		一					四
〃四	三七	三九	九	二四・三二							一
〃五	三八	二五	一三	三四・二一							六
〃六	三三	九	六	一八・一八							三
計	二〇六	二八三	六六	三二・〇四	一六	四七		二	二	一四	三六

女子二〇八名

學年	服用人員	排泄蛔蟲數	蛔蟲排泄人員	蛔蟲排泄ノ歩合	頭重	頭痛	めまひ	視力異狀	色神異狀	腹痛	耳鳴
初一	三五	二四	一七	四八・三四	四	一				七	二
〃二	四一	一〇九	二〇	四八・七八		一一				二四	一六
〃三	四四	一八〇	二八	六三・六四		一〇				一七	五
〃四	二五	一六	六	二四・〇〇		八				一六	
〃五	三五	三	二	五・七一		五				五	
〃六	二八	七	三	二〇・七一		三七				一九	
計	二〇八	三三九	七八	三七・五〇	四	六	一	二	一	六九	二

但　アパラヂン服用一週間前海人草服用

副作用ハ極メテ輕度ノモノナリ

全校學童ニ服用セシム

アパラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

アバラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所

施行　吉田町宮崎國民學校

服用　昭和十八年五月二十一日

但　六ケ月間服藥セザル學童ヲ檢鏡ノ結果寄生蟲保有者ノミ服用セシム

學年	學級	服藥人員	排泄人員	排泄蟲數	百分率	備考
初一	一ノ二	五	五	一〇	二〇〇・〇〇	
〃	一ノ三	九	九	二九	六九・〇〇	
〃	二ノ一	九	四	四四・〇〇		
〃	二ノ二	九	九	一六	一〇〇・〇〇	
〃	二ノ三	九	九	五一	一〇〇・〇〇	
〃	二ノ四	一二	一二	五三	一〇〇・〇〇	
合計		五七	四八	一八七	八四・〇〇	

施行　一色中部國民學校

服藥　檢便ノ結果寄生蟲保有者ニ施行ス

服用　昭和十八年五月十七日

四

學年	服藥人員	月日	排泄總數	頭痛	耳鳴	めまひ	視力異常	腹痛	排泄人員	百分比	備考
初一	二三	二二日	一〇	三				四	五	二二・七	
		二三日	九								
		計	一九	三				四			
初二	二八	二二日	二八	一				二	九	三二・一	
		二三日	一五								
		計	四三	一				二			
初三	三五	二二日	四八	四			一	九	一五	四二・八	
		二三日	一三								
		計	六一	四			一	九			
初四	一四	二二日	一五								
		二三日	七								
		計	二二								

五

初五	三二	二二日	一二	五	—	—	—	一〇	一〇	—
		二三日	八	—	—	—	—	一	七	—
		計	二〇	五	—	—	—	一一	一七	五四・六九
初六	二八	二二日	一三	二	—	—	—	二〇	八	—
		二三日	八	—	—	—	—	一	五	—
		計	二一	二	—	—	—	二一	一三	四六・四三

1. 五月六日ニ他ノ驅蟲劑服用セリ
2. 其際ノ排蟲比率二八・一二%ナリ
3. 女兒ニ服用直後腹痛ノ者アリ
4. 臭氣ノ爲服用セザル者一名アリ

アパラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所

施行　福地村北部國民學校

服用　昭和十八年五月二十四日

アパラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所

施行　豊坂村國民學校

學年	服用人員	蛔蟲排蟲總數	蛔蟲排泄人員	比率	頭痛	頭重	耳鳴	めまひ	視力異狀	色神異狀	腹痛
初一	四七	一四三	三二	六八・〇九	—	—	—	—	—	—	二九
〃二	五七	四七	二二	三八・六〇	—	三	—	—	—	—	一
〃三	五五	八九	一九	三四・五五	—	一	—	—	—	—	七
〃四	四五	二一	一〇	二二・二二	—	八	—	—	—	—	一二
〃五	五九	一七五	三六	六一・〇二	三五	三二	二	一〇	二	二	五六
〃六	四二	四二	一八	四二・八六	一六	八	一	九	—	一	三二
計	三〇五	五一七	一三七	四四・九二	五一	五二	三	一九	二	三	一三七

但
1. 四ケ月前ニ他藥服用
2. 副作用ハ輕度ナリ
3. 全校服用セシム

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

アパラヂン服用結果調

指導　愛知縣立西尾保健所
施行場所　村國民學校
服用　昭和十八年五月二十七日

學年	服用人員	排泄人員	百分比	排便人員	排泄回數總數	頭重	頭痛	耳鳴	めまひ	脚力異狀	色神異狀	腹痛
初一	七一	三二	四五・〇七	五一	四三	一	三					一
〃二	六四	二七	四二・一八	四七	六四	二	四					一
〃三	五四	二三	四二・五九	五四	七〇							
〃四	六九	二九	四二・〇二	六四	七三	一	五	四				
〃五	六二	二〇	三二・二五	四八	六二	二	三					一七
〃六	六〇	二二	三六・六六	五〇	三八	二	三					二
高一	五六	一八	三二・一四	四八	二九	二	一					一四
〃二	三三	一二	三七・五〇	二九	二六	一	一					一三
計	四六九	一八三	四四・七四	三九一	四〇五	一五	一八					五八

但　1. 副作用輕度ナリ
　　2. 六ケ月前服藥セリ
　　3. 排泄檢査不充分ナルモノモ含ム

學年	性	蟯蟲排泄人員	蟯蟲匹數	其他寄生蟲排泄人員	其他寄生蟲排泄人數	服用人員	比率
初一	男	一〇	三〇	一二	不明	二四	
	女	九	三六	九	〃	二一	
初二	男	一七	三七	一〇	〃	四〇	
	女	一一	二八	五	〃	二五	
初三	男	一四	二九	二三	〃	三三	
	女	八	一三	一六	〃	一一	
初四	男	六	一一	一二	〃	二二	
	女	四	八	八	〃	二五	
初五	男	三	三	一九	四六	三〇	
	女	二	六	一三	七二	三二	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

アパラチン服用結果調

但 一ケ月前マクノール服用者ナリ

指導 愛知縣立西尾保健所
施行 愛知縣幡豆郡横須賀村中部國民學校
服用 昭和十八年五月十九日

學年	初一		初二		初三		初四		初五		初六	
學級	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女	男	女
服藥人員	四六	六七	五六	五五	五七	五九	五九	五六	五九	五八	五一	六〇
排泄 最多	六	五	一三	一〇	三	五	一一	四	二	一五	七	五
排泄 最小	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一	一
排泄合計	七九	五三	九一	一二六	四七	二七	六七	三〇	七七	六九	五二	二八
排泄人員	二七	二〇	二八	三七	二五	一一	三二	一八	七	二六	二四	一四
百分率	五八・七〇	二九・八五	五〇・〇〇	六七・二七	四三・八六	一八・六四	五四・四一	三二・一四	一一・八六	四四・八三	四七・〇六	二二・五八
備考												

調査人員 男子五二三名 女子四九六名

學年	初六		高一		高二		計	
學級	男	女	男	女	男	女	男	女
服藥人員	三二	二一	八	一	一	一	六一	三七
排泄 最多	一一	七	一七	一	二	一	一三八	一〇〇
排泄 最小	一	一	一	一	一	一	一	一
排泄合計	一	二	一〇	九	一	一	八七	七三
排泄人員	不明	四二	二七	一	一	一	八八	一一二
百分率	一九	二七	二七	一八	二四	一八	二一八	一八七
備考								

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

海人草服用結果調

在籍數　一〇六　一五　七三二　二九六　二九・〇五

服用人員　一〇一九

指導　愛知縣立西尾保健所

施行　横須賀村南部國民學校

服用　昭和十八年五月十二日午後二時

調査人員　男子二一七名　女子二一二名

	高一		高二		計	
	男	女	男	女	男	女
	九〇	八五	一〇五	五七	五二三	四九六
	一	四	五	一	一三	一五
	一	一	一	—	一	一
	四	一八	三四	—	三八一	三五一
	一〇		一四	—	一六〇	一三六
	四・四四	一一・七六	一三・〇八	—	三〇・五九	二七・四二

男子二一七名

學年	服用人員	蛔蟲排泄人員	蛔蟲排泄ノ歩合	備考
初一	三九	二三	五八・九七	
〃二	三六	一一	三〇・五六	
〃三	三四	九	二六・四七	
〃四	三七	八	二九・七三	
〃五	三八	一一	二一・〇五	
〃六	三三	三	九・〇九	
計	二一七	六五	二九・九五	

女子二一二名

學年	服用人員	蛔蟲排泄人員	蛔蟲排泄ノ歩合	備考
初一	三六	二六	七二・二二	
〃二	四三	一二	二七・九一	
〃三	四四	一六	三六・三六	
〃四	二五	六	二四・〇〇	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

〃 五	三六	七	一九・六三	
〃 六	一八	一	七・一四	
計	二一一	六九	三二・五五	

但 港人員表第一ノ一ニ依ル

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

INSTRUCTION ON ENFORCEMENT OF HOSPITAL FOOD SUPPLYING BY MINISTER OF WELFARE

発健第十二号
昭和二十三年二月十二日

各都道府縣知事殿

厚生次官

病院給食指導実施に関する件

疾病の治療には、病状に適応した食事をとることが必須の条件であるが、現在の食事摂取の状況は、質量ともに加療目的にそわず、又病院における調理が主として入院患者毎の雑然とした炊事に依存しているため不合理、不衛生に流れている現状に鑑み、今般別紙のとおり経済安定本部において大都市における入院患者に対する食糧の増配等に関する指置要領を決定し、食糧燃料及び給食施設整備に要する資材等の特別増配を実施することとなつたので、この趣旨を速やかに徹底するため左記要領により病院給食指導を実施し、以て病院における調理の合理化及び給

公衆衛生課長
医務課長
防疫課長
衛務課長

総務課長
栄養係長
庶務係長

管理係長
医務係長
監理係長
防疫係長
衛務係長

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

食施設の改善整備を図るとともに栄養知識の普及徹底を期せられたい。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

記

一、実施要領

(一)対象

東京都区制施行地域に限る）横浜市、名古屋市、京都市、大阪市、神戸市、及び福岡市所在の病院並びに全国結核病棟、精神病院及び癩療養所とする

(二)実施期日

昭和二十三年三月一日から之れを実施する

(三)実施方法

各病院は入院患者の依託に応り、配給物資の買入れを代行し病院の責任に於て之を調理の上病状に應した食事形態として患者に与へること。

配給物資の取扱、調理の方法、その他給食上の運用に当たつては別冊「病院給食指針」を参照すること。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

二、実施に伴う指導

(一) 病院給食を適正円滑に実施するため各都道府県に病院給食委員會を設けること。

この委員會は病院給食関係者及び学識経験者を以て組織し、病院給食に関する重要事項の調査審議を行う。

(二) 配給物資を確保しその配分を適正にするため各病院が積極的に病院給食組合の如き組織を整備するよう指導すること

(三) 給食施設を整備するため許要資材特配の途を講ずること

(四) 病院給食に指導を徹底するため指導要員を配置し

(五) 病院には成るべく栄養士を採用するよう指導すること。

給食員には補助をする。

給食実施の適正を期

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

三　報告

(一)病院は給食日報(別紙様式一号様式)を翌五日までに都道府県知事に提出すること。

(二)都道府県知事は給食日報総括表(別紙様式二号様式)を翌月十五日までに厚生省公衆保健局長に提出すること。

四　調理は衛生的に行い栄養的かつ衛生上の注意

調理は特に防蠅洗滌及び排水設備を整え調理台食器其の他器具の清潔を保つこと。

物資の保管は厳重に注意すること。

五　給食施設は物資出納簿を備え常に其の出納を明瞭にしておくこと。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

(五) 都道府県知事は常に病院及び病院給食組合の事務を直察し物資の配給其の他不正が行われないように充分指導監督を行うこと。

(六) 病院給食に関する事務は厚生省衛生局に於て之を指導の統一を徹底を期すること。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

(一一表) 様式第一号　病院給食食品量　病院名

期日	常食患者人員(14日)	軟食患者人員(14日)	流動食患者人員(14日)	合計(14日)

食品群別		使用量(14日)				1日1人当使用量				入荷量		
		流動食	軟食	常食	合計	流動食	軟食	常食	平均	特給	入荷	残量
1. 穀類	米											
	大麦											
	小麦(粉食)											
	雑穀											
2. 堅果類												
3. 藷薯類	甘藷											
	馬鈴薯											
	其の他芋類											
4. 砂糖類												
5. 油脂類												
6. 豆類	大豆											
	大豆製品											
	其の他豆類											
7. 魚介類												
8. 獣鳥肉類												
9. 卵類												

1	穀類	米
		麦
		雑穀
		其の他穀類
2	砂糖類	
3	油脂類	
4	豆類	大豆
		大豆製品
		其の他豆類
5	魚介類	
6	獣鳥肉類	
7	卵類	
8	牛乳及乳製品	
9	緑黄色野菜類	
10	根菜類	
11	其の他野菜類	
12	海藻類	
13	乾燥野菜類	
14	野菜漬物	
15	調味嗜好品	
	合計	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

様式カ2号 二 (第3年表)

保健所長 殿

常食栄養算定量 (1人1日当)

月調

食品群別	栄養素	熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	食塩	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	成人換算率 熱量	成人換算率 蛋白
1 穀類	米												
	大麦												
	小麦(澱粉を含む)												
	雑穀												
2 堅果類													
3 藷薯類	甘藷												
	馬鈴薯												
	その他芋類												
4 砂糖類													
5 油脂類													
6 豆類	大豆												
	大豆製品												
	その他豆類												
7 魚介類													
8 獣鳥肉類													
9 卵類													
10 牛乳及乳製品													
11 緑黄色野菜類													
12 柑橘類													
13 その他果実類													

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

		其他芋類
2	砂糖	糖類
3	油	脂類
4	豆類	大豆
		大豆製品
		其他豆類
7	魚介	類
8	獸鳥肉	類
9	卵	類
10	牛乳及乳製品	
11	緑黄色野菜	類
12	根菜	類
13	其他果実	類
14	其他野菜	類
15	海藻	類
16	乾燥野菜	類
17	野菜漬物	
18	調味嗜好品	
	合計	

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NND NO. 775013

書式十二号

各都道府縣報告様式

都道府縣名

1. 各種病院(結核、癩、精神、傳染及ビ一般病院)總括表

病院種類	数	入院定員数	入院患人員	給食患人員	給食患数	高熱食	常食	軟食	流動食
結核									
癩									
精神									
傳染									
一般									
合計									

2. 各種病院常食(高熱食ヲ含ム)栄養量比較表

病院種類	熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミン A	B1	B2	C	成人1日給与量 熱量	蛋白
結核											
癩											
精神											
傳染											
一般											
合計											

病院種類	数	入院定員数	入院延人員	給食延人員	給食延数	高熱食	常食	軟食	流動食
結核									
癩									
精神									
傳染									
一般									
合計									

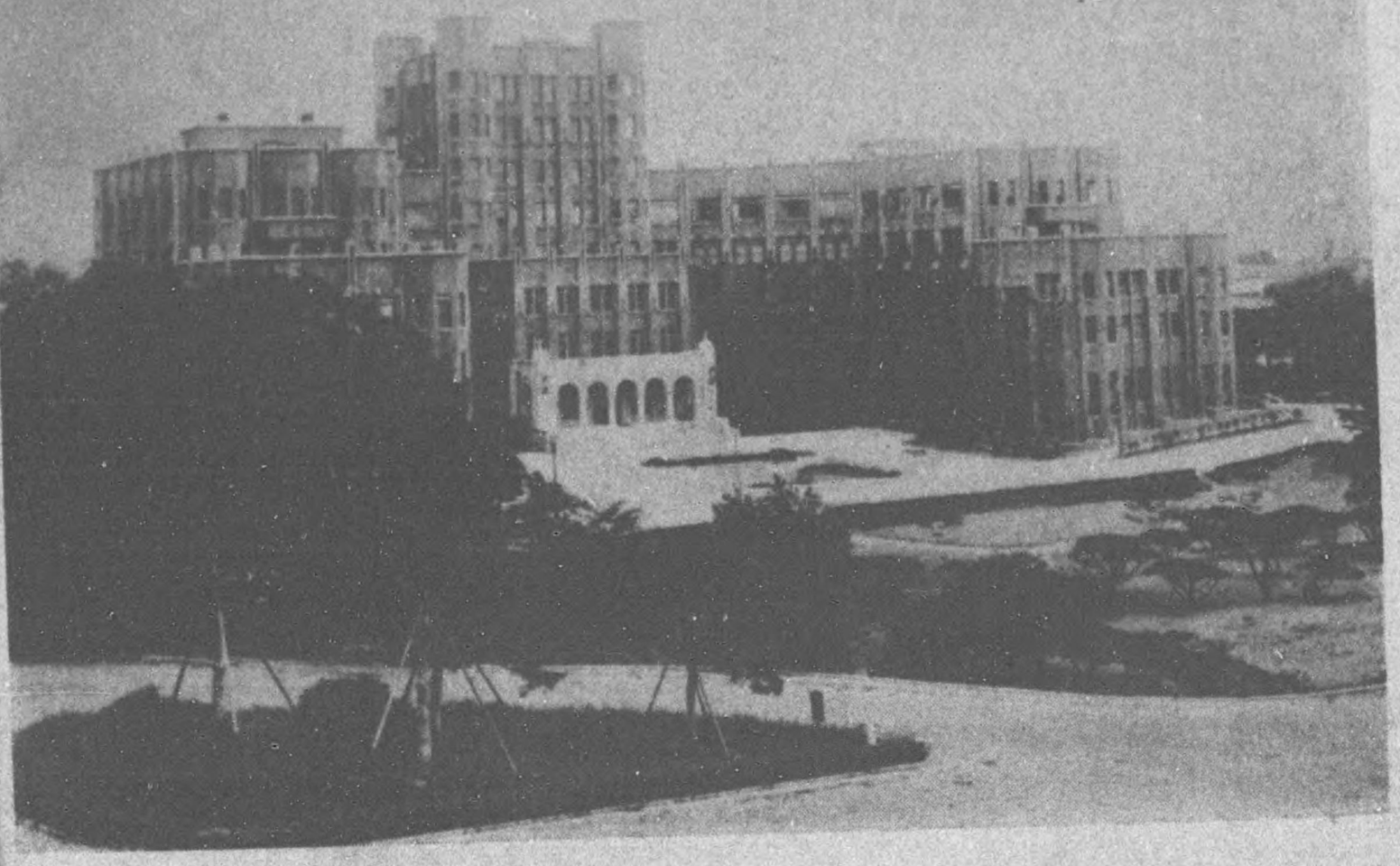
2. 各種病院常食(高熱食ヲ含ム)栄養量比較表

病院種類	熱量	蛋白	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミン A	B1	B2	C	成人標準 熱量	成人標準 蛋白
結核											
癩											
精神											
傳染											
一般											
平均											

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

KCAR-file



國立公衆衞生院年報

(昭和24年度)

Annual Report

The Institute of Public Health

(March. 1950)

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

國立公衆衞生院年報目次

（自昭和二十四年四月至昭和二十五年三月）

沿　革……一
國立公衆衞生院機構圖……三
事業概要……四
一、養成訓練事業……四
(一) 現行再教育事業の各科別定員及びその期間……五
(二) 各學科學生の資格と條件……六
(三) 各學科の教科目と時間數……七
(四) 本年度各學科別再教育科程修了者數……一九
(五) 標準保健所職員短期講習實施期間及び修了者數……二〇
二、調査研究事業……二〇
三、附屬圖書館の整備擴充……二一

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

國立公衆衞生院年報

（昭和二十四年度）

沿革

國立公衆衞生院は、昭和五年米國ロックフェラー財團よりわが國の保健衞生施設の改善について、協力方の申出があり、彼我愼重なる協議の結果、わが國の保健衞生の向上を期するため、衞生技術者の養成訓練並に保健衞生に關する學理應用の調査研究機關の設立に協力を受けることとなつた。

かくて、昭和五年十一月公衆衞生技術官訓練機關設立準備委員會が、當事の衞生行政主管廳であつた內務省に設置せられ、この委員會において審議の結果、公衆衞生院を創立することとなり、ロックフェラー財團より、これが建築及び設備に要する全經費の寄附を受けることとなつた。

ここに日本政府と、米國ロックフェラー財團との中間機關として內務省衞生局長を委員長とする建設委員會が設けられ、同委員會において建設計畫を立て、建築は、昭和十年三月起工、同十三年十月主體工事を竣功し、引續き附帶設備竝びに機械器具の整備が行はれた。

昭和十三年三月二十九日公衆衞生院官制が公布せられ、公衆衞生院は、厚生省所管としてその事業を開始した。

その後、昭和十五年十二月內務省所管の榮養研究所を併せ「厚生科學研究所」と改稱せられ、翌十

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

六年には、文部省所管の體育研究所の一部である研究事業もこれに移管された。次いで昭和十七年十一月政府の行政組織の簡素化の方針により、厚生省所管の研究所はすべて合同することとなり、即ち人口問題研究所、産業安全研究所と共に「厚生省研究所」が創設せられ、その中で公衆衛生院は「厚生省研究所」の一部である「厚生科學部」及び「養成訓練部」となつた。

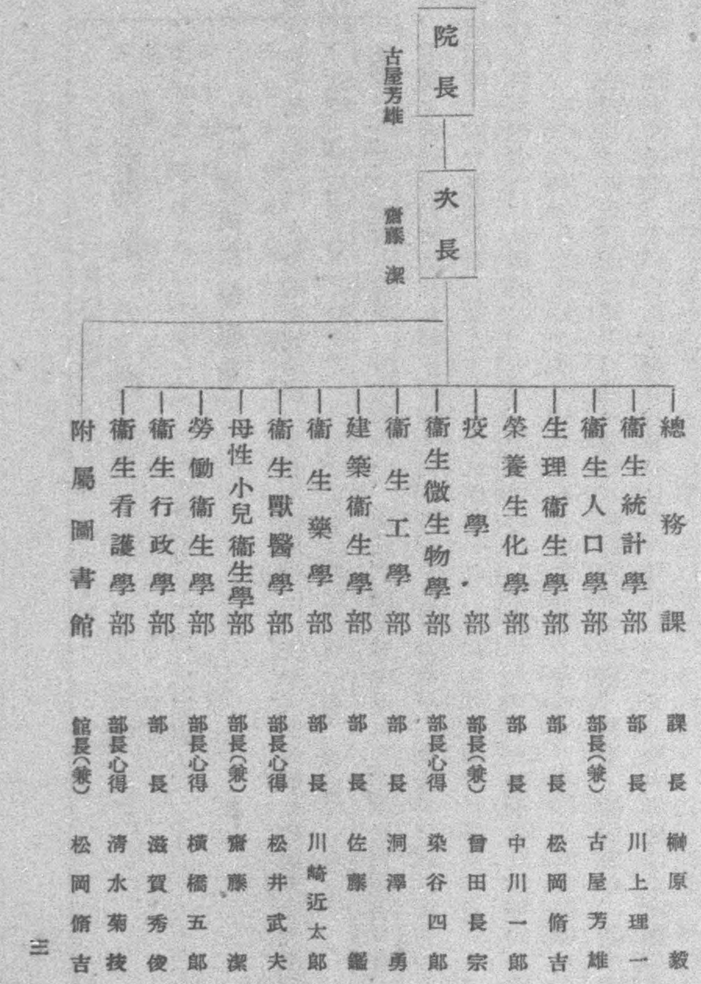
昭和二十一年五月内外諸情勢の推移に伴い、厚生省所管の綜合研究機關である厚生省研究所は解體し、再び「公衆衛生院」の名稱が復活した。

昭和二十二年五月厚生省所管として國立榮養研究所が設立されるに當り、公衆衛生院國民榮養部は擧げてこれに移管せられ、同年八月本院の内部組織は、庶務、教務の二課の他、十二部、二研究室及び附屬圖書館を以て構成された。

昭和二十二年十二月二十三日本院機構を改組して、總務課の他、十三部、二檢査室及び附屬圖書館とした。

更に、昭和二十四年五月十七日に内部組織を總務課の他、十四部及び附屬圖書館と改組し、其の後、昭和二十四年六月一日には、厚生省設置法（法律第一五一號）の施行により、國立公衆衛生院と改稱され、養成訓練事業並びに、調査研究事業運營上の要請に答えることとなつた。

國立公衆衛生院機構圖



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

事業の概要

一、養成訓練事業

國立公衆衞生院は、公衆衞生技術者の養成訓練を行い、併せて保健衞生の調査研究機關として設立せられ、昭和十四年度よりその事業を開始して今日に至つている。

その後國際情勢の變遷と戰爭の激化に伴い、養成訓練事業の遂行が次第に困難となり、一時殆ど中止し、重點を國民の保健衞生に關する調査研究におくに至つたが、戰後再び設立當初の目的に從い、衞生技術者の教育事業を第一義とすることに改められ、本來の使命達成に專念することとなつた。

時恰も我が國衞生行政機構は、中央、地方を通じて改革せられ、その事業は劃期的の擴充强化を見るに至り、これに伴う人的要素の再檢討も極めて必要となつたので、本院は連合軍總司令部公衆衞生福祉部關係官及び厚生省衞生關係三局關係官と愼重協議の結果、醫學、衞生藥學、衞生獸醫學、衞生看護學、衞生監視學、榮養學及び衞生工學の七科の科程を設けて比較的短期に全國衞生技術者の再訓練事業を行うこととなつた。

本年度よりは、前記七科の他に正規醫學科の一年課程を加えて八科の課程に改められた。かくして、本院は、目下名實共にわが國唯一の公衆衞生技術者の養成訓練機關として前記八科目について再

教育課程を實施している。

更に又昭和二十三年度中は、全國標準保建所の實施に當り、實務擔當者に對し、その出發を圓滑ならしめるため、衞生統計、環境衞生、性病豫防、結核豫防、衞生教育、母子衞生、醫療社會事業、榮養、齒科衞生、試驗檢査業務、傳染病豫防、及び保健婦の十二科目について短期の訓練を實施し、本年度は藥事監視、受胎調節及び保健所建築設計の三科目の短期訓練を實施した。

かくして本院の課程を修了した者の數は年々多きを加え、歸任後、中央、地方を通じて夫々その部署に就き、本院において習得した技能の實踐にいそしんでいる實狀である。

一) 現行の再教育事業の各科別定員及びその期間

學科別	定員	期間	開始年月日	備考
正規醫學科	二五	一年	昭和二四・七・五	第一回のみ九ヶ月
醫學科	五〇	三ヶ月	二二・六・一六	
衞生監視學科	五〇	三ヶ月	二二・六・一六	
衞生藥學科	五〇	二ヶ月	二三・一・九	
衞生獸醫學科	五〇	二ヶ月	二三・一・九	
衞生看護學科	五〇	四ヶ月	二二・四・二	
榮養學科	五〇	二ヶ月	二三・五・一四	
衞生工學科	五〇	三ヶ月	二三・五・一四	
計	三七五			

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

(二) 各學科學生の資格と條件

○正規醫學科　1、本廳又は保健所に勤務し、或は勤務せんとするもの。
2、醫師國家試驗合格者で衞生技術者になろうとするもの。
3、大學において公衆衞生の教育又は研究に從事し、或は從事しようとするもの。

○醫學科　本廳勤務の醫師たる衞生技術者、或は保健所長、又はこれに準ずるもので、公衆衞生事業に少く共二年以上の經驗を有するもの。

○衞生監視學科　本廳又は保健所において、現に公衆衞生に關する監視事務に從事している技術者（防疫要員を含む）で相當の經驗を有し、理科系專門學校以上の教育を受けたもの及びこれに準ずるもの。

○衞生藥學科　地方の衞生試驗所勤務の藥劑師で滿四十才未滿のもの。

○衞生獸醫學科　地方衞生技術吏員である獸醫師で專門學校以上の學歷を有するもの及びこれに準ずるもの。

○衞生工學科　本廳において現に上下水道の事務に從事している技術者で相當の經驗を有し、理科系專門學校（土木、機械、應用化學の各科）以上の教育を受けたもの及びこれに準ずるもので、地方廳の衞生部と土木部との間で充分協議して適當と認められたもの。

○榮養學科　本廳又は保健所において、現に榮養指導に關する業務に從事している技術吏員であつて、相當の經驗を有する榮養士であること。

○衞生看護學科　本廳勤務の保健婦又は保健所の保健婦長或いは保健婦養成所教員で保健婦としての實務に二年以上の經驗を有するもの又はこれと同等の資格ありと認められるもの。

(三) 各學科の教科目と時間數

正規醫學科

科目	時間
一、綜合準備教育（短期醫學科と同）	三ヶ月
二、各科別教育	
(一)第一期　衞生微生物學	三週
衞生統計學	三週
(二)第二期　疫學	三週
衞生人口學	一週

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

		衞生工學	一四	一			
		生理衞生學	四〇	一			
		勞働衞生學	七	一			
		衞生獸醫學					
		衞生藥學					
		建築衞生學					
	(四)第四期	母性小兒衞生學					
		衞生行政學					
		保健婚事業					
		心理、精神衞生學					
	三、保健所實習						
	四、特殊教育(選擇科目)						

醫學科

科目	講義	實習	計	二週	一・五週	一・五週	一・五週	〇・五週	〇・五週	〇・五週	二週	三週	〇・五週	〇・五週	〇・五週	二ヶ月	一ヶ月
一、緒論	一四	一八	一四														
二、公衆衞生行政	四〇		四〇														
三、衞生統計	七		七														
四、衞生工學、建築衞生	一九	一四	三三														
五、藥劑學及食品衞生	二七	一四六	四一														
六、傳染病豫防	七二	一〇	八二														
七、母性及小兒衞生	二七	三三	六〇														
八、産業衞生	一三	一	一四														
九、醫療行政	九	九九	一八八														
十、社會事業・	六	一八	二四														
十一、臨地訓練	一	三	四														
十二、討論	一	二	三														
計	一二三四	一四二	三八〇														

衞生監視學科

科目	講義	實習	計
一、緒論	五		五
二、公衆衞生及衞生行政	一四	八	二二
三、衞生行政各論	一九		一九
四、衞生統計	四		四
五、疫學及傳染病豫防	二九		二九
六、環境衞生	七一		七一

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

七、食品衛生	六七		
八、試驗檢查室との協力	一		
九、臨地訓練	—		
十、特殊研究	四、五		
十一、論議	二七		
計	二四一、五		

衛生藥學科

科目	講義	實習	計
一、緒論及研修	一四	一五	二九
二、公衆衛生及行政	三六	—	三六
三、衛生化學	三六	三〇	六六
四、藥品鑑定	三七	三一、五	六八、五
五、衛生工學	一四	一三八、五	一五二、五
六、環境衛生	六	—	六
七、榮養學	六	—	六
八、食品加工及食品衛生	二四	三〇	五四
九、衛生統計	四四	二七	七一
十、臨地訓練	—	三六	三六
計	一四	三八〇	三九四

衛生獸醫學科

科目	講義	實習	計
一、緒論	七	—	七
二、一般公衆衛生行政	一七	—	一七
三、衛生統計	四	—	四
四、疫學及傳染病豫防	二四	—	二四
五、榮養學	六	—	六
六、食肉學	二七	—	二七
七、乳學	一五	—	一五
八、水產食品衛生	二七	—	二七
九、食品監視	六	—	六
十、狂犬病豫防	三	—	三
十一、衛生工學	一五	—	一五
十二、臨地訓練	—	四二	四二
十三、研修	一八	九九	一一七
計	一六九	一四一	三一〇

衛生工學科

計	一六三	一二三	二八六

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77013

科目	講義	實習	計
一、緒論	六		六
二、公衆衛生及衛生行政概論	七	一	八
三、衛生統計	四	一	五
四、衛生工學行政並に經營	一二		一二
五、疫學及傳染病豫防	一二		一二
六、水道工學	三四		三四
七、上水淨化法	二一	一	二二
八、下水處理並に利用	一八		一八
九、水質試驗	四二		四二
十、屎尿處理並に利用	六		六
十一、塵芥處理並に利用	三		三
十二、鼠族昆虫驅除	九		九
十三、產業衛生	五		五
十四、建築衛生	九		九
十五、食品衛生	三		三
十六、臨地訓練		一	一
十七、研修	二四		二四
計	二一五	一五一	三六六

榮養學科

科目	講義	實習	計
一、公衆衛生概論	三		三
二、榮養行政	三		三
三、榮養理論	三九		三九
四、榮養化學	一二		一二
五、食料	三九		三九
六、食品衛生	二一		二一
七、榮養改善指導	一八		一八
八、調理法	九	一	一〇
九、討論及研修		一五	一五
十、衛生統計	五	一二	一七
十一、臨地訓練		九	九
計	一四九	一八	一六七

衛生看護學科

科目	時間
一、公衆衛生看護學原理及實際	四四

二、公衆衛生緒論　四
三、衛生行政　一四
四、環境衛生及食品衛生　一〇
五、衛生統計　一〇
六、心理學　一〇
七、看護技術　四二
八、榮養學　一〇
九、傳染病豫防指導及行政　一四
十、結核豫防指導及行政　一四
十一、性病豫防指導及行政　二八
十二、母性衛生指導及行政　二六
十三、乳幼兒衛生及指導　二四
十四、學校衛生及指導　三六
十五、口腔衛生　四二
十六、精神衛生　一四
十七、トラコーマ及び寄生虫　二六
十八、社會事業　八
十九、教育學原理及教授法　一四
二十、看護監督方法　一〇
二十一、保健所實習　一〇
二十二、討論會　一〇
二十三、見學　一〇
計　二一〇

(四)　本年度各學科別再教育課程修了者數

學科別	修了者數	教育修了者回數別人員 第一回	第二回	第三回	第四回	第五回	計	開講以來の修了者數	備考
正規醫學科	八							八	
醫學科	四三		四五	四〇	三一	三八	一九七	四四五	第三回四〇名中には正規課程の八名を含む。
衛生監視學科	四七		四四	四四	四七	五一	二三三	五〇五	
衛生藥學科	三〇		二五				五五	二七〇	
衛生獸醫學科	四三		四二	四二	四一	三七	二〇五	四二七	
衛生工學科	三一		一八	一四			六三	一二七	
榮養學科	四二		四八	三九	三〇	三五	一九四	三一一	
衛生看護學科	五九		五五	五八			一七二	四九五	
試驗檢査學科	三〇		二五				五五	五五	
計	三三三		三〇二	二三七	一四九	一六二	一、一八二	二、六四三	

(五)　標準保健所職員短期講習實施期間及び修了者數

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 77503

名稱	實施期間	人員
藥事監視員講習	自昭和二四・四・一一 至〃二四・四・一六	一六 五〇
受胎調節講習	自〃二四・八・一五 至〃二四・八・二〇	五〇
保健所建築設計講習	自〃二五・三・二 至〃二五・三・四	二二九
計		二二九

二、調査研究事業

養成訓練に必要な調査研究は、各部において行われている。

公衆衛生學の進歩と我が國衛生行政機構の改革に伴い、本院の養生訓練事業の教課程も漸次改變されている。また、公衆衛生の各科に亘る、廣般な養成訓練課程に必要な教材の整備と、これら教材を裏付ける基礎的調査研究も十分とは言い難い現状に鑑み、この面に於ての本院の調査研究事業も活發に行われている。

その調査研究業績は、本院の機關誌「厚生科學」及びその他の專門雜誌に掲載されている。

三、附屬圖書館の整備擴充

本院創設以來圖書館の整備には意を用い、その内容の充實に努めて來たが戰時中一時その機能の停止の止むなき狀態に立ち至つた。然るに終戰後順次再整備に著手しつつあつたが、昭和二十三年七月以來、連合軍總司令部より本院に派遣されたロックフェラー財團職員 Dr. O. R. McCoy の多大の御好意により圖書並に專門雜誌が、在庫數萬冊の本院の藏書につけ加えられることとなつた。

本院の職員、學生ばかりでなく廣く院外の閲覽希望者も本院職員の紹介によつて隨時閲覽が許されている。

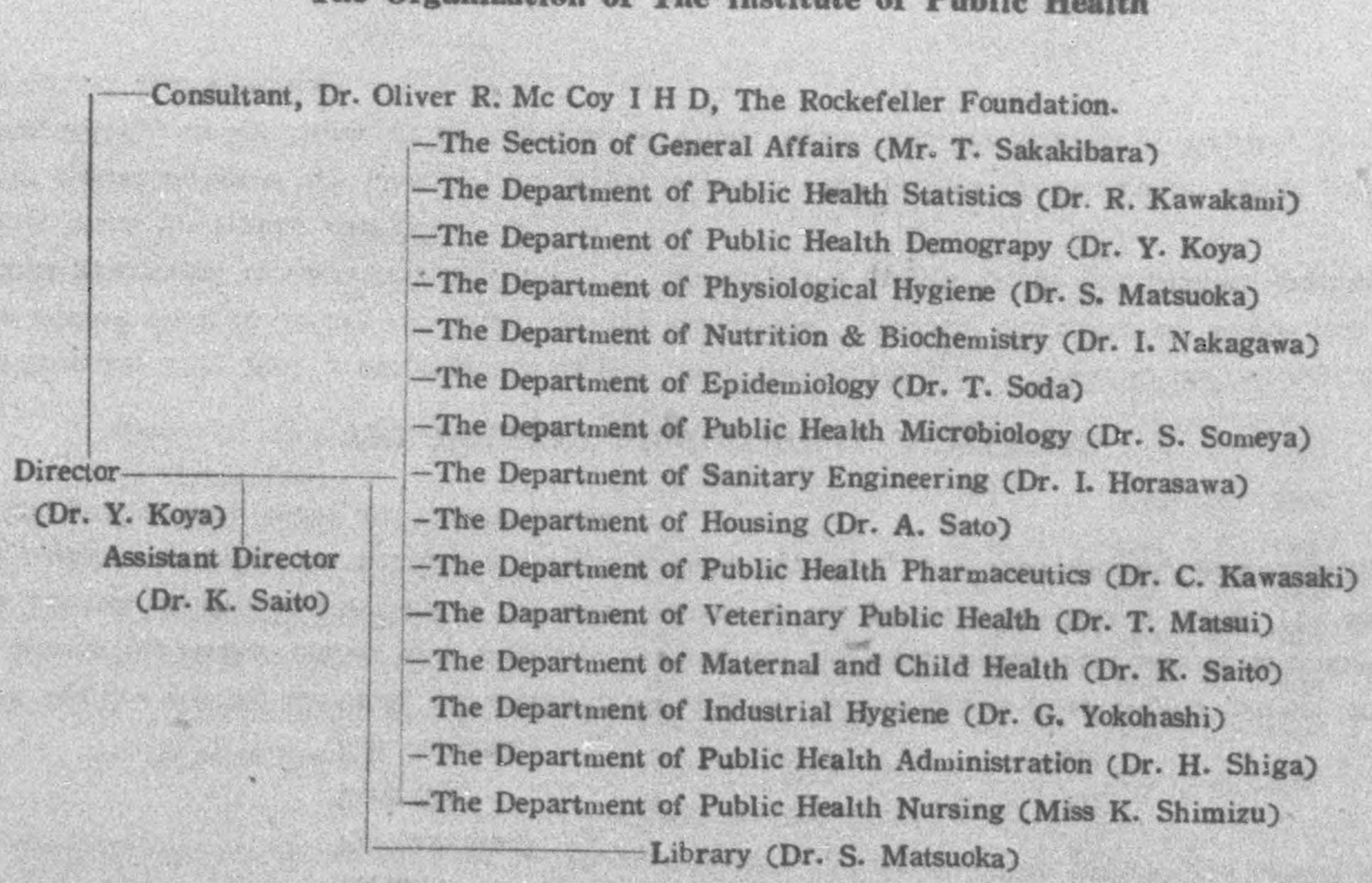
外國圖書の入手困難な折柄本院圖書館が公衆衛生の進運に貢獻し得るならば幸いである。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

ORGANIZATION OF THE INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH

The Institute of Public Health was established by the donation of the Rockefeller Foundation, and commenced its Work in March 1938 under the management of the Ministry of Welfare for the purpose of training public health personnel. The present organizatien ccnsists of fcurteen departments and one section for carrring out eight courses: the postgraduate course for medical students of cne year, and refresher course for the medical officers, pharmacists, veterinarians, sanitarians, sanitary engineers, nutritionists and public health nurses. The graduates of these courses amount to 2,635 up to the present. In details you can see in the following pages.

The Organization of The Institute of Public Health



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

TOTAL NUMBER OF THE GRADUATES OF REGULAR COURSES IN THE PERIOD DEC. 1938—MARCH 1944.

Medical	Course	98
Pharmaceutical	〃	82
Veterinary	〃	107
P.H. Nursing	〃	104

The Institute met the increasing difficulties in carrying out its activities of these regular courses due to the war. Finally the regular courses were suspended in 1944, but the short courses were able to be continued until 1946. The total number of graduates of the short courses in the period 1938—1942 is 1,302. The students of these courses were mostly the directors of health centers. But some were veterinarians, pharmaceutical health officers, public health nurses and factory doctors.

THE PRESENT EDUCATIONAL ACTIVITIES

On December 13th, 1946, it was suggested by Gen. Sams for the Institute to undertake the refresher courses of a few months duration for key post health officers and auxiliary personnel selected by the health authorities of the local government to meet the urgent need of improving the present health and sanitary condition of the country, besids the regular courses.

After careful studies of the plan for the above project by the officers of the Public Health and Welfare Section, G.H.Q., the specialists in the Institute of Public Health and the Ministry of Welfare, the following eight courses were scheduled.

Courses for	Term
Regular Medical	12 months
Health Officers	3 〃
P. H. Pharmacists	2 〃
P. H. Veterinarians	2 〃
Nutritionists	2 〃
Sanitarians	3 〃
Sanitary Engineers	3 〃
P. H. Nurses	4 〃

Record of Regular and Refresher Courses given at the Institute of Public Health (Mar. 31, 1950)

Course for	Total number of graduates	Length	Number of courses given up to the date	Date of start of the first course
Medical Officers	437	3 m.	11	June 16, 1947
〃 Sanitarians	505	3 m.	11	June 16, 1947
〃 Public Health Pharmacists	325	2 m.	9	Jan. 9, 1948
〃 Public Health Veterinarians	427	2 m.	10	Jan. 9, 1948
〃 Public Health Nurses	495	4 m.	9	April 2, 1947
〃 Public Health Nutritionists	311	2 m.	8	May 14, 1948
〃 Sanitary Engineers	127	3 m.	5	May 14, 1948
〃 Reguler Medical	8	12 m.	1	July 1, 1949
	2,635			

Besides these courses, the special short courses were given to the public health personnel in charge of twelve key functions of the model health center in the period during June 1948 to March 1949 under the joint sponsorship of the Ministry of Welfare and the Institute of Public Health. These courses were of great value to improve and promote the activities of model health centers, which are now established in all of 46 prefectures.

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

So far, we have only one regular full year course, the Medical, but we are planning to change the refresher courses of other faculties into regular ones step by step.

Thus the Institute of Public Health is carrying out the most important post-graduate training activity in Japan.

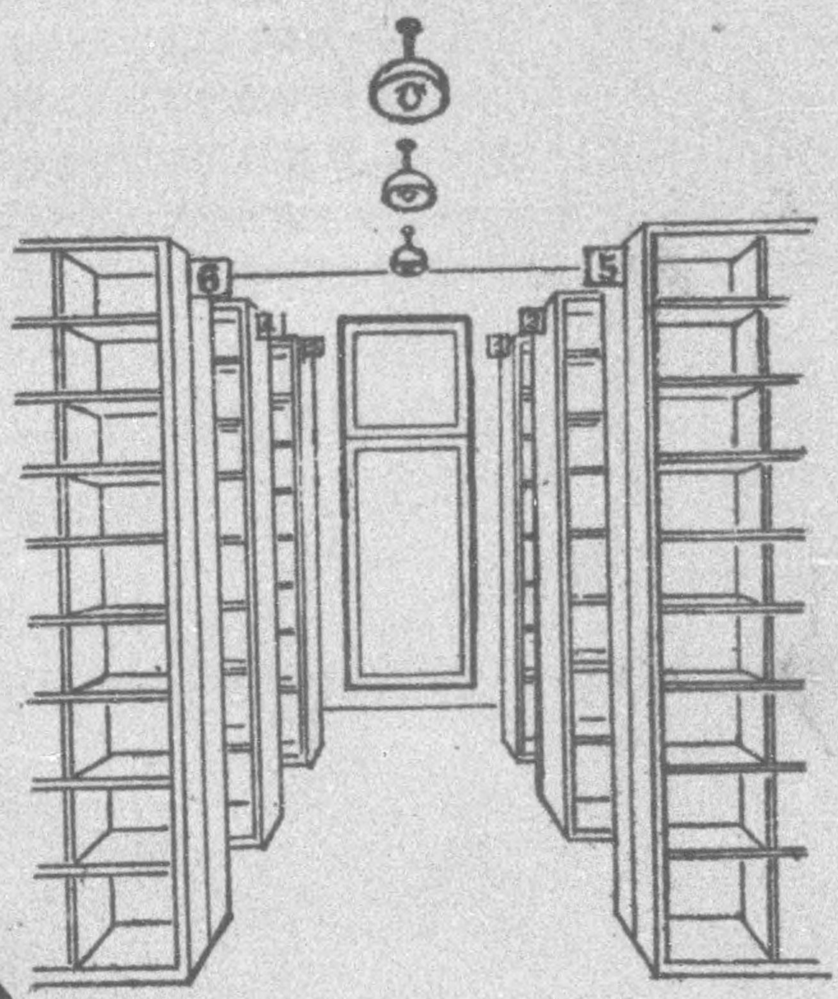
Since the child spacing program became one of the most important problems in Japan today, the Institute is planning to give a special training course of contraception to those health center workers who are to be responsible for the contraceptive consultation on the standpoint of public health.

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

製乳工場技術員必携

NO. 16

倉庫の管理



16

1950

北海道牛乳衛生推進委員會

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

刊行の言葉

我國の乳業は，終戰後漸く勃興して來，本場である北海道の今後の動向は其の發展に重要な役割を果すものと思われる。從來は乳業の基礎とも云うべき牛乳の取扱に對し一般に著しく非衞生的な點が多く，又其の知識も極めて貧弱であつた。製乳業に於ては，最良の原料は最高の技術と云われ，優良乳製品は，淸潔の販賣を目的として作られる等とは，乳業の先進國で常識となつて居る言葉である。先般來民事部衞生係官ドクター　バーングローバーに依つて特に此の點を指摘され，實際に指導されて來た。此の際，製乳業當事者は大いに努力して優良乳製品の生產に努むべきである。此の小冊子は別記の18項目に分けて，北海道に於ける製乳事業に關係のある各機關の擔當者を以つて，北海道牛乳衞生推進委員會を設置し，夫々の項目に分けて關係者相寄り製乳事業に從事する技術員が當然實施すべき事項を集錄したものである。

故に，各小冊子に記載されている事項を，確實に實施し優良なる品質の製品を生產される事を希う。

卷數項目

1. バブコック氏脂肪檢定法
2. 酒精試驗
3. 牛乳試料の採取と保存
4. 牛乳の一般物理的檢査法（風味・外觀・塵埃・嗅覺檢査・酸度檢定・比重測定等）
5. 牛乳罐の洗滌乾燥
6. サニタリーパイプの取扱い
7. 飮用牛乳の殺菌
8. 殺菌牛乳の冷却
9. 牛乳の壜詰，打栓及壜詰牛乳の貯藏
10. 洗壜，壜殺菌，乾燥，貯藏
11. 換氣と採光
12. 給　水
13. 從業員の衞生
14. 便所，浴場の衞生
15. 環境衞生

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

16. 倉庫の管理
17. 排水及汚物處理
18. 非能率の證據

第十六卷編集者

民事部衛生課	バーングローバー
民事部衛生課	西谷正尙
北海道大學	前野正久
北海道衛生部	末武久
酪農協同會社	辻岡教太郎
酪農協同會社	中村吉隆
酪農協同會社	細野義衛

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

第十六卷

目　次

Ⅰ　倉庫の意義……1頁
Ⅱ　倉庫管理の目的……1頁
Ⅲ　倉庫管理の重要性……1頁
Ⅳ　倉庫管理の要點……1頁
Ⅴ　倉庫の位置と設備……2頁
　1.　倉庫の區別と設備
　2.　倉庫の構造と施設
Ⅵ　倉入，檢收と倉出……4頁
　1.　倉　　入
　2.　檢　　收
　3.　倉　　出
Ⅶ　在庫品の整理整頓……5頁
　1.　所在位置の區劃番號
　2.　整頓の要點
　3.　品物の置き方
　4.　床面の節約に就て
Ⅷ　在庫品の完全保管と棚卸檢査……7頁
　1.　在庫品の完全保管
　2.　在庫品の棚卸檢査
Ⅸ　在庫數量の確保と新陳代謝……11頁
　1.　生産に必要な數量の維持
　2.　在庫品の新陳代謝
Ⅹ　遊休品や廢品とその處置……12頁
　1.　遊休品の生ずる理由
　2.　廢品の生ずる理由
　3.　遊休品の處置
　4.　廢品の處置
　5.　不用品に對する認定

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

倉庫の管理

I 倉庫の意義

倉庫とは原材料，半製品，製品，用度品等を一時保管しておくところである。倉庫の管理を考える場合，その保管品に關しては，ひとり建物の中ばかりでなく戸外にあるものも，または事務室の一部にあるものも對象としなければならない。

II 倉庫管理の目的

これを簡單に云えば，保管品の出入を正確にし，變質や盜難を防ぎ，手持量を調節して，ムダな在庫を避けるなどである。

III 倉庫管理の重要性

物を生産するためには，機械設備や各種の原材料を必要とずるが，これを有効になるべく少く使い，出來るだけ多量の製品を作らねば，經濟的な運營が出來ない。また原料や製品の保管が惡いときは，鼠害や虫害により損害を受け，その結果變質や汚染した原料を使うことになつたり，あるいは製品を汚染したりすることがある。

一般に金の動き，すなわち資金の運轉ということに對しては敏感であるが，金の變形であるところの物の動きや取扱いに對しては比較的鈍感であり，とかく物品は粗末にせられ易い弊風がある。例えばこゝに死藏の問題を取上げて見るならば，現金を銀行に預けた場合には利子がつくが，物を倉庫にムダに貯藏した場合は利子もつかず，その物によつては變質したり，汚損したりして値打ちが下るぐらいが關の山である。

多くの工場では倉庫は直接生產に關係ない部門のように取扱われ等閑に附されがちである。しかしこれは大きな誤りであつて，貯藏品の變質，紛失，毀損を防ぎ，ムダな死藏を避け，必要品を品切れさせず，品物の出入を迅速に取運ぶなど，ゆきとゞいた倉庫管理の重要性を認識することは今日の最大急務である。

IV 倉庫管理の要點

1. 保管してある物品の所在を明瞭にし，倉入，倉出を便利にすること。
2. 保管品の紛失，破損，變質をさせぬよう注意し，手入を充分にする

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

こと。

3. 豫定された必要量は必ず取揃えておき，その反面，ムダな在庫を極力避けること。

V 倉庫の位置と設備

1. 倉庫の區別と位置

倉庫は納める品物の種類によつて原材料倉庫，製品倉庫，用度品倉庫などに分けられるが，若し別々に設ける場合には，原材料倉庫は製造室の手前，製品倉庫は製品包裝室に續いて外部に運び出しの便利な位置がよく，用度品倉庫は事務室から出入し易いところがよい。

2. 倉庫の構造と施設

獨立した建物であると，建物の一部を利用したものであるとを問わず，倉庫を設ける場合は，次の諸點を考慮せねばならぬ。

1) **採光と照明**　出來るだけ日光によつて明りをとるように窓を高くする。出來れば天井からも光をとれるような構造が望ましい。北窓であれば多期に雪の吹き込まぬようにする必要があり，東南の窓には强烈な太陽を避けるため，ひさしを設け，西は無窓とする。

夜間や曇り日などのために電灯の設備は欠くことが出來ない。電灯は通路の交叉點の直上に設けると，それによつて四方の道を照すことが出來る。なるべく固定灯がよい。入口に最も近いところにメンーンスキツチを設け，分岐スキツチを出來るだけ細かく設けた方がよい。裸電球を，しかも長いコードで引張り廻すなどのことは危險が伴うから，なるべく避け，やむを得ず行う場合はよく注意して用いねばならない。

一般に倉庫の採光や照明は閑却されがちであるが，明りが充分でないと次のような欠陷が出やすいからゆるがせにすべきでない。

(1.) 倉庫の整頓が次第に亂れる。

(2.) 物品の搬出入に際して，過失で損害するものを增す。

(3.) 倉庫の從業員を傷つけ，堆積する塵埃によつて呼吸器をいためる。

2) **防濕と換氣**　倉庫の床はコンクリートがよいとされているが，これだけでは濕氣を呼び易いから箕の子板（高さ3糎程度）を敷くとよい。

通風を助けるために壁または天井に換氣孔を設ける場合は，鼠の侵入を防ぐために金網を張らなければならない。窓は通路に正對する向きとすれば，

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

換氣，採光ともに効果的である。

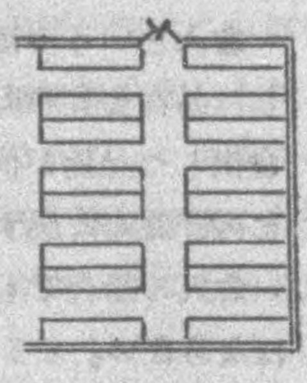
3） **防　　火**　防火施設の考慮は何處でも必要であるが，とりわけ倉庫ではゆるがせに出來ない。すなわち倉庫の周圍には樹木を植え，火氣を取扱う危險な建物に隣接する場合は防火壁を必要とする。消火ポンプまたは消火栓の完備，或は放水塔の設置，火災報知器の設けも必要であるし，梯子，消火彈，バケツ，ホースなどの準備も欠いてはならない。

4） **空間の利用**　倉庫の內部は立體的に活用出來るような構造とすべきである。建てあけの高いものであれば二階をあけるか，又は壁際だけでも手摺付きの中二階式のものにすればかなり廣く使える。

二階には比較的小形の輕い品物を納める。

5） **貯藏棚**　比較的形の小さい原材料や用品のようなものゝ保管のためには適當の棚を設け，品種別，大さ別に整理できるような設備とする。

棚は納める品物の寸法にかゝわりなく，標準の寸法にして組合せ式にしておけば必要に應じて移動出來るから便利である。棚の配置は通路をはさんで向い合せとし，一つの通路の兩側を利用するがよい。



貯藏棚の配置

6） **受渡口**　原材料倉庫，用品倉庫などでは內部に關係者以外の出入を禁止するために受渡口を設け，外部の者との應接はすべてこゝで行つた方がよい。

製品倉庫のように大量の品を扱うところでは，受入口と出口とを別々にすれば混雜を防ぐ便がある。出入口の正面には相當の空地のあることが望ましい。

7） **運搬器具**　品物を動かすということもまた倉庫の仕事の主なものゝ一つであるから，その移動に便利な運搬具を用意したいものである。すなわち製品を動かすには倉庫までの廊下に軌道を設け，トロ車を運轉する。小規模のところでは手押車程度のものでもよい。手押車なら價格も安いし，取扱いも容易である。車輪にゴムをはめると，品物の震動が少なく騷音もなくなる。

高い位置への移動にはチエーンブロックを用いる。これは小さいのは¼噸から大きいのは5噸くらいのものまで一人で引上げの出來る便利な裝置である。

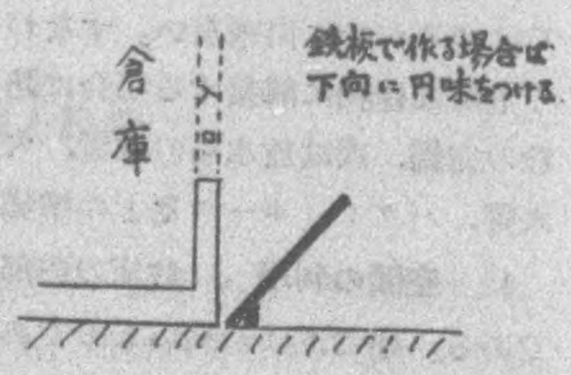
8） **盜難防止**　このためには窓に鐵の格子またはかなり太線の金網を張

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

るか，硝子戸に鐵扉を二重造りとする。

9) 防　　鼠　鼠害を防ぐため，その侵入口となるような孔は絶對作らぬこと丶，倉庫の入口には必ずねずみ返しを設ける。そのねずみがえしは入口に對して三方作りとすべきであつて，外方傾斜を50度，垂直高を60糎内外とすれば最も効果的である。

ねずみ返しの図



II　倉入、檢收と倉出

1. 倉　　入

倉入というのは，手持を補充するため，または新たに手持するため，發注した品物を倉庫に收めることである。これに似た語で**戻入**というのは，一旦倉出した品物が何かの都合で使用されず，もとのまゝの形で全部または一部を再び倉庫に戻すことである。

倉入の場合でも戻入の場合でも，その出入の手續きは極めて嚴格に行わねばならない。

2. 檢　　收

品物を倉庫に受入する際には，必ずその良否を檢査するのが何處でものきまりであつて，これを一般に**檢收**と云う。この檢收には權威あるものが當り，場合によつては專任の係員を置く外に，目利きの最も明るいその品物の使用者が倉入に立會うこともある。

檢收に當つては，受入れる品物が規格に合つた良品であることを確認せねばならぬが，その標準となるものは注文書，すなわち仕様書である。仕様書は注文者と購買係との間で取決められ，倉庫の檢收係に届けられたものである。檢收係はいろいろの品物を檢査しなければならないので，およそ社内で需要されるあらゆる品物に對して，廣い知識をもつことが必要である。往々にして，不充分な知識若くはおろそかな檢査のため使用に堪えぬようなものを受入れ，後日問題となることがあるが，檢收の衝にあたる係員は，仕様書によつて嚴重に檢査し，品質，規格などに疑問ある場合は即刻，使用現場員と連絡をとり，完全な仕事を行うよう心掛くべきである。

3. 倉　　出

倉庫から品物を請求者に拂出しすることを**倉出**しと云う。倉出は必ず一定の傳票にもとずいて行わねばならない。

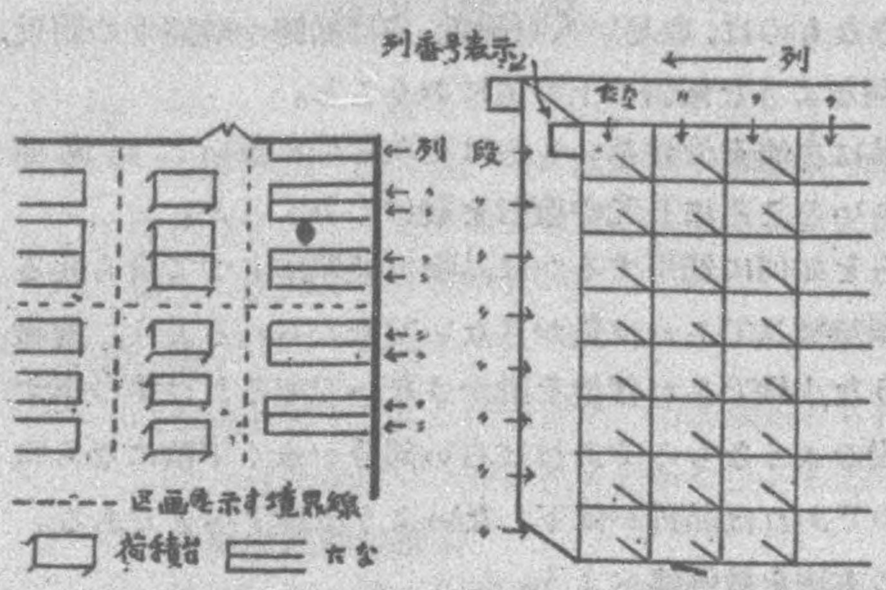
DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

VII 在庫品の整理整頓

倉庫に保管してある品物は，常にその所在をはつきりさせておき，要求ある場合には早速倉出し出来るように整理されていねばならない。それには適當な方法で分類，整頓しておくことが大切である。

1. 所在位置の區劃番號

倉出しの場合に限らず倉入の場合でも，その品物の位置を知るためには,倉庫の内部を區，列,段,棚などに分け，これに系統的な番號または記號をつけ，その區劃番號によつて容易にその品の位置がわかるようにしておく（表紙の圖はこの區劃番號の表示を示したものである)。無論その品名と區劃番號は貯藏品台帳の方にも對照出來るようにしておく。品名にも種類別に番號をつけると，めくり出しに容易で，傳票や帳簿などの事務整理上に便利である。



倉庫の區・列・段・棚を示す

置場所に關しての番號や記號は萬，千，百，十，一の各單位に對して，區，列，段，棚の序列を表わすようにし，品名につける番號も品種別を表わせるよう前者に準じて工夫するがよい。

2. 整頓の要點

同一系統のものは，同じ建物，同じ區，同じ列に
同一種類のものは，同じ列，同じ段に
同一大さのものは，同じ棚に
取揃えておく。一つの種類の品が諸々方々に分散していると，倉出の數量をまとめるのに不便があり，完全な保管もゆきとゞかないし，從つて無益な損耗を生じ易い。整頓がよくなければ品切れと誤認してムダな注文を發したり，何時までも片隅に置忘れられてしまうなど實際にはよくある例だ。

3. 品物の置き方

原材料や製品を床に積上げ，又は棚に收容して貯藏する場合に注意しなければならぬ要點をあげれば，およそ次の通りである。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

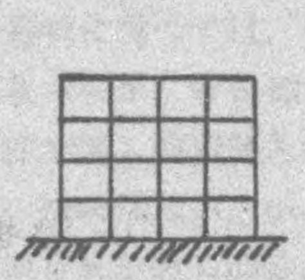
1) 地震または作業時の動搖によつて，上積品が轉がり落ちぬよう處置すること。
2) 現在數を一目瞭然とさせ，動かさなくても數えられるよう配列すること。
3) 倉出しは常に倉入日付の古いものから行われるように配列すること。
4) 他を動かさないで要るだけ出すことが出來るようにしておくこと。
5) 床面積を出來るだけ節約すること。
6) 出入頻繁なものは出入口附近または手近かな場所に置くこと。
7) 重さや容積の大きなものは，取易い入口附近，或は通路か線路かの附近，または，搬出に便利なような傾斜の上の方におくこと。
8) 變質し易いもの又は虫害を受け易いものは石灰を底に敷いた防濕庫内，または通風のよいところに日光の直射を避けておくこと。

等々であるが，これらを如何に適用するかは品物の種類によつて自ら異るべきである。例えば，函詰製品であれば動かさないで數えられるよう，機械器具の部品，纖手のような小物であれば他を動かさないで要るだけずつ出すことが出來るよう，石炭のようなものであれば古い部分が永く下積にならぬよう，鹽酸のようなものであれば品質が低下しないよう注意すべきである。

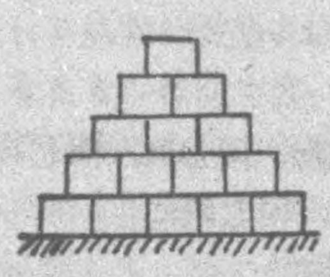
次に積み置きの場合の方法を數例述べよう。

(1) 四　角　積

函詰包裝の製品はこの方式によるものが多いが，これは場所の節約が出來，いつも積んだ形がきちんとして居り，數え易くて，假に露天積の場合などにも雨風に冒される部分が少なくてすむなどの利便がある。



四角積



三角積

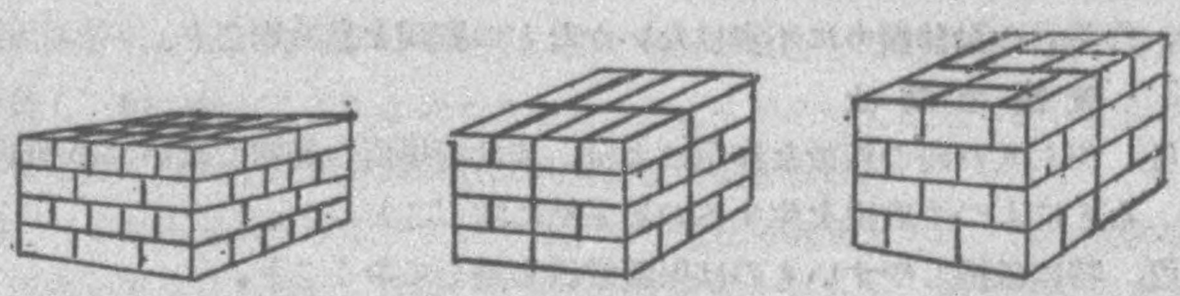
(2) 三　角　積

これは一番下になる層だけをしつかり固定させておけば，ドラム罐のような圓筒狀のものや，やゝ轉がりやすい品を積むのに適している。積卸しに梯子の用意は要らない。

(3) 坏(はい)　積

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

俵入，袋入れの砂糖や澱粉，或は製品ではカゼイン其の他の積み方にこの方法をとることが多い。荷崩れのしない利點がある。



<u>坪(はい)積の例</u>

(4) 平　　積

大型瓶詰の藥品類，例えば硫酸や鹽酸など重ねるに危險なものは平らに列べておく。他に被害を及ぼさぬものであれば棚の最下段を利用し，場所の節約を考えるがよい。

(5) 撒(はら)　　積

石炭のようなものには自然この方法がとられる。形の不整な小物類も一定の枠の中にバラのかたちでおくことがある。

4. 床面の節約に就て

1) 床面に棚，架台を配置し，空間を立體的に使うこと。荷動き緩漫なもの，輕いものは中二階に納めるがよい。

2) 大きく長い物の貯藏には梁間を利用すること。

3) 形の異う品は努めて組合せ，正方形または長い角形とし，必要があれば置枠を設けるなどすること。

4) 吊棚，鉤等もできるだけ利用すること。

VIII 在庫品の完全保管と棚卸檢査

保管（貯藏）している品物は，これを紛失させることなく，破損させることなく，變質もさせないということ，これは倉庫管理者の重要任務である。そのためには常に次のことを用心し，手入を怠つてはならない。なお品物が完全であるか，數が揃つているかの點に就ても，定期，或は不定期に棚卸してみる必要がある。

1. 在庫品の完全保管

1) **入庫品の豫知**　保管を完全に行うためには，着荷に先だち，數日後の倉入品に就て，その品種，數量等を豫め承知し，保管の場所も準備手配を

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

進めておくこと。

2) **倉庫内外の巡察**　建物の内外に異變がないか，在庫品に異常がないか，作業員の勤務振りに不審はないかなどの監視を怠らぬこと。

3) **破損の防止**

(1) 出し入れ時の粗放な作業により，或は置場所の適當でないため荷崩れなどによつて破損を生ずるのを未然に防ぐこと。

(2) 特に破損しやすいものは保護裝置を施しておくこと。

4) **整理整頓**

(1) 形の特殊なものは，特別の場所に特別の裝置を施して格納すること。

(2) 塵埃や濕氣を嫌う製品に對してはシートを用意し，覆いを完全にすること。

(3) 長期貯藏の品々は，年數回，積替を行い必要な手入を加えること。

(4) 年1～2回殺鼠劑を撒布し，鼠害を防止すること。

(5) 破損または不良品は直ちに修理補整するか，又は所定の手續きによつて適正に處分すること。

(6) 廢品は完全品から隔離し，一定の場所に集積すること。

5) **手入の勵行**

(1) 金屬製品に對しては，時々油を塗り，又防錆の處置をすること。

(2) 皮革製品に對しては，清拭を屢々行うこと。

(3) 屋外貯藏品に對しては錆止塗裝を行い，要すれば雨被いを施すこと。

(4) 虫害を蒙むりやすいものに對しては，常時ナフタリンまたは片腦油を撒布し，なお每年梅雨季には硫化炭素の燻蒸を行うこと。

(5) 荷造包裝ズミのものは時々點檢し，荷崩れを發見した場合は即刻補强すること。

(6) 遊休品にも手入を怠らず，特にその所在を明かにしておくこと。

6) **食料關係物品に對する注意**　牛乳處理場にしても，他の製乳工場にしても，製品はすべて食料であるから，保管，貯藏にあたつては，特に衞生的な觀點に立つて遺漏なきを期せねばならない。關連をもつ原材料や包裝資材に就ても同樣である。

(1) 原材料の貯藏

原料乳　當日處理せられず翌日に繰越貯藏せねばならぬ場合は，完全な貯乳槽に收めるか，清潔な輸送罐または冷却罐に入れ，10°C 以下に冷却しておかねばならない。出來れば，3～4°C が理想的である。

砂　糖　品物の性質上濕氣を呼べば變質するから，他の品とは別な倉

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

庫におさめ，必ず箕の子板の上に積む。積み方は前述の坏積として常に在庫數量を明かにしておくべきである。倉出しの半端物はブリキ製の箱に納め，清潔に保管し，なお鍵をかけておく。往々見かけることであるが，室の片隅に放置し，蠅の群がるにまかせておくようなことがあつてはならない。虫の入るのを防ぐため，砂糖倉庫の窓には確實な金網を張る。

鹽　これも濕氣を呼びやすいから，他の蒙むる被害を考え，特に金物の近くにおいてはならない。實際，工場の保管狀況を見ると，纖手類やバルブ等の貯藏品と同室に置き，そのためそれらの金物類に甚だしい銹を生じさせている例が多いのは注意を要する。荷崩れのしたものは清潔な木箱を作つて收め，特にバター用食鹽は，むしろ始めから木箱に移すがよい。

市乳キヤツプ　原則として，着荷したものは直ちに荷ほどきをし，防濕，防鼠の完全なブリキまたはトタン板製の分類箱に，各曜日毎に仕譯しておさめて置き，庫出しの度毎に荷ほどきしたりして手を汚すことのないようにすべきである。荷ほどきには，キヤツプのケースを汚染しないように，また附着している塵を出來るだけ除いて箱に收めなければならぬ。包裝が崩れてケースからばらばらに出たものは，清潔な小箱に移して保管すべきである。

バターやチーズ用の硫酸紙、蠟紙、錫箔、カートンのたぐい　これらは往々埃を被つたまゝ積み重ねられているのを見受けるが，亂雜にならないよう仕切を設けて保管せねばならぬ。小出しのものを濕氣があるような場所に出しておくことも避けねばならない。

煉乳や粉乳用の空罐　木函に入つたまゝ數えやすいように角積みにしておく。

バターやチーズ用の箱材料　往々雨露を受ける戸外，あるいは鹽など隣合しておかれているのを見受けるが，濕氣は材料を朽ちさせ，またかびの生じるもとであるから注意せねばならない。

其の他の食品材料　食品に接觸する器具材料はすべて他の品といりまじるのを避け，特に清潔に保ち亂雜にならぬよう注意が肝要である。

(2) 製品の保管

煉・粉乳　充塡の際の蓋かけ，または荷造中の釘打ち不良などによつて內容の漏れ出るものを見かけた場合には，製造係に連絡して適切な處置をとらねばならない。放任すれば周圍を不潔にし，その製品は量目不足を來すばかりでなく，品質を低下させる原因となる。

バター　よく冷えた貯藏庫に格納する。通常 −10° C 程度を標準とするが，長期保存の場合は，−20° C 以下が理想的である。繰越せねばならぬ

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

半端物の入つた函を豫備室におくのを普通とするが，必ず蓋をし，水滴や塵埃の落下を防がねばならない。

市　乳　市乳を入れる貯藏庫は濕氣を防ぎ，他品を混在させてはならない。

以上數例をあけたが，これを要約すれば，**食料品置場には他の物品を混在させていけない**ということが最も重要なのである。

7) 其　の　他

(1) 潤滑油などの油類は他の品を汚しやすいから他處に隔離すること。

(2) 硫酸や鹽酸は吸濕性が強く，殊に鹽酸は瓦斯を發散して他を害しやすいから，特別の隔離倉庫に納めるか，露天積の場合は，差掛けの雨被いを設けること。

(3) 貯炭場は床面と三方の壁をコンクリート造りとし，差掛屋根を設けること。

(4) 季節あるいは天候の影響によつて變質のおそれある品に對しては，隨時保管場所を變えるなどの措置を講ずること。

硝子窓の破損は何時の場合でも速かに手直しせねばならない。

2. 在庫品の棚卸檢査

1) 棚卸檢査の必要　棚卸檢査とは，倉庫品の目減，毀損，腐敗，紛失横領等による損害の有無を確めるために，實際在り高と記錄上の在り高とをつき合せることを云う。この檢査は經理決算の期末に行うものと，不定期に行うものとある。前者に就てはこゝで詳しく說くいとまはないが，後者は，係員または經營者が在庫品の管理を合理化するため，あるいは資本の使い方の經濟化を圖るために行うものであつて，適正な倉庫管理の運營には是非必要なことである。

2) 在庫高に狂いの生ずる理由　日常の出入管理が適正であれば，帳簿上の殘高と實際の在高とに相違はない筈であるが，現實の面では，しばしば起る問題である。このよつて起る理由としては，大體次の點が考えられる。

(1) 受渡の際の數え違いや計算單位の相異にもとずく換算上の誤まり。

(2) 保管中の減耗，或は汚れ，破損による損失。

(3) 盜難その他による紛失。

(4) 記帳上の洩れや誤まり。

(5) 吸濕或は乾燥による增減。

(6) 中には形はあつても使用に耐えぬような變質により，實質的に減損と見做さねばならぬものもある。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

3) **棚卸檢査の方法**　隨時，一部の品に就て行う場合は，直接記錄表とつき合せるという簡易な方法でも差支えないが，全般にわたる一齊棚卸の場合は一般に荷札法という方法がとられる。

荷札法では，在庫品の種別毎に計算した後，その結果を一定の荷札に記入し，おのおのその現品に結びつけ，棚卸終了の證とすると共に，これによつて棚卸の執行を管理する。この場合の荷札の記載は上下の二部に分け，下の部分には棚卸期間中に行われた倉入または倉出しによる數量の變化を示すようにする。

この方法實施の注意事項

(1) 荷札の作製は現品取扱者や計算係にやらせぬこと。

(2) 荷札には紛失を防止するため連續番號をつけること。

(3) 在庫品の品種が夥しく多い場合には，荷札を特殊の記號で仕譯するか，または各種の色を着け，判別を容易にすること。

(4) 荷札には係員の責任を明かにするため捺印させること。

在庫品のすべてに對して荷札の添付が終つたならば，その下部を切離して，これを基礎として正規の棚卸表に記入するのである。

4) **不良品の發見とその處理**　棚卸檢査員は單に數量を確めるばかりでなく，中に不良品の混在するのを見出すこともその任務とする。從つて在庫品の一つ一つに就て，完全かどうかを調べねばならぬ。

棚卸若くは平常の執務に當つて，不良品のあることを發見した場合は，直ちにこれを取除かなければならない。この際は，普通の傳票によることなく特殊の，例えば「不良品倉出傳票」の如きものを發行して，在庫數量から口座替をしておかねばならぬ。またこれによつて在庫數量を訂正し，その不良化した原因や理由を調べて，今後の保管業務の改善資料とせねばならぬことは云うまでもない。

これに關連して，戻入の場合，すなわち一旦出庫した品物が不良で戻り，他に振り向けても生產資材として役に立たないとき，この場合も，前述の整理方法をとる。

不良品の口座に入つた品物は勿論，同種類の完全品とは區別しておかねばならぬし，その處分や整理には後に述べる方法をとるべきである。

IX　在庫數量の確保と新陳代謝

1.　生產に必要な數量の維持

順調な生產を續けるには，必要な原料や資材が滯おりなく供給されなけれ

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

ばならない。どのような品がどのぐらい準備されていなければならぬか。乳製品の製造や牛乳の處理に就てはその對象品の種別により，或は季節によつて自らちがいがある。また，資材の需給事情に依り，入手の難易という問題があるにちがいない。從つて具體的に一々とりあげる譯にゆかぬが，それぞれの工場に於て，必要數量を確保することに努め，その目途を適確につかんで需品手續きの時期を失つてはならない。

2. 在庫品の新陳代謝

最低必要量は常に手持されねばならないが，やゝもすると早くに倉入された品が下積となつて何時までも倉出されることなく經過することがある。これは使用の適期を失うことによつて廢棄の原因となることがあるばかりでなく，倉庫内の整理を亂し，ひいては現場員が無意識のうちにだらしがなくなるなど，有形無形の損失は小さくない。それゆえ倉庫の管理上は倉入日附の古いものから倉出をするということが原則でなければならない。

1) 倉入の際，多少手數はかゝつても既存の製品なり資材なりを前方に移し，新規倉入品を奥に格納するか，或は隣に別積とすること。

2) 兩開きの棚の場合は，倉入と倉出とは必ず別々の口から行うこと（既存の品を出口の方へ押してやる）。

3) 物によつてはダブルビンシステムを採用する（すなわち2つの箱の一方を倉入箱，他方を倉出箱とし，次には元の倉入箱をそのまゝ倉出箱とする）。

4) 製品または資材の倉入時に，各製品または各山毎に月日を記入し，一見して倉入の新舊を判別できるようにすること。

5) 製品または資材の包裝表面に倉入月日を記入したレーベルを貼付すること。

6) 「コレヨリ奥出庫スベシ」というような新陳代謝標示板を設けること。

X 遊休品や廢品とその處置

1. 遊休品の生ずる理由

機械器具に關しては現在活用されて居らないもの，原材料或は用品そのいわゆる運轉資材に就ては，久しく荷動きがなく，今後もちよつと使用豫定の立たないものは**遊休品**と見做される。しかしたとえ現在は機動されぬものでも，使う豫定のはつきりした機械器具類は**豫備品**と呼ばれるべきもので，遊休品とは別個に扱われねばならない。

とにかく澤山の遊休品を手持しているということは，投資のムダを意味す

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

るものであつて，これがため製品の原價に對し直接間接に不利な影響を及ぼすものである。それゆえ倉庫業務の擔當者は常に在庫品の動きを敏感に觀察し，いわゆる“眠つている資材”に對しては，早いうちに對策を立てる必要がある。このことは保管による損耗の減少や，賣却處分によつて金に換えること，すなわち資金の回轉上などからゆるがせにできぬ問題である。遊休品の生ずるのは，おおむね次のような原因による。

1) **過剰購入**　運轉資材の常備數量を決定する要素としては

(1) 一定期間内の消費量の豫想

(2) 入手に要する日數

(3) 購買の經濟的數量　など擧げられるが，この常備數量を超えて購入した場合遊休品となる。

2) **不良或は不適合**

(1) 檢收係の業務怠慢または購入技術の拙劣によつて入庫した不良品は遊休品となり易い。

(2) 常備量を維持するため適正に注文し購入しても，市場に，その品よりも良い品が出て，それを次の購入時期にならぬ以前に，改めて購入することになつたりすると，當然，前の品が遊休品となる。

3) **製造方法或は計畫數量の變更**　これは實績の上から見て遊休品の生ずる最大の原因である。すなわち製造計畫は正確な基礎にもとずいて立てられねばならぬが，往々見込違いや市場の情勢變化等により計畫に變動が起る。その場合に餘分または不用となる資材が生ずるのである。

2. **廢品の生ずる理由**

1) **保管の方法や場所の不適**　すなわち變質，鼠害その他によつて，使用不能となつたものがそれである。

2) **品物本來の性質よりの廢品化**　或る種の品物では一定期間以上貯藏すると，そのもの〻本來の性質からして變質し，變形し，腐敗し，或は減損等生ずるものがある。例えば生石灰の風化など。

3) **破損または規格外れ**　これは全く利用性のないものである。

3. **遊休品の處置**

豫想される今後の使用時期と，その頃に於ける見込評價額，すなわち先高か，先安かによつて處置の方法はちがうが，先安見込の場合は勿論賣却處分に附すべきである。もし先高が豫想される場合でも，變質の懸念やそれまでの期間と資金運轉の關連なども考え合せ決定される。

4. **廢品の處置**

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

將來，使用の見込がないものであるから，賣れるものは賣り，賣れぬものは棄てる外ないが，その處分は出來るだけ自工場の生產用に活用することを工夫した後のことでなければならない。

5. 不用品に對する認定

遊休品，廢品いずれにしてもその處分に就ては，倉庫業務擔當者の一存で行うべきものではなく次の部門に連絡をとり，各關係者立會のもとに愼重に行われねばならない。すなわち

1) 購入依賴部門による，用，不用の認定再確認

2) 經理部門による，鎖却金額に對する承認

3) 購賣部門による，處分價格の妥當性の確認

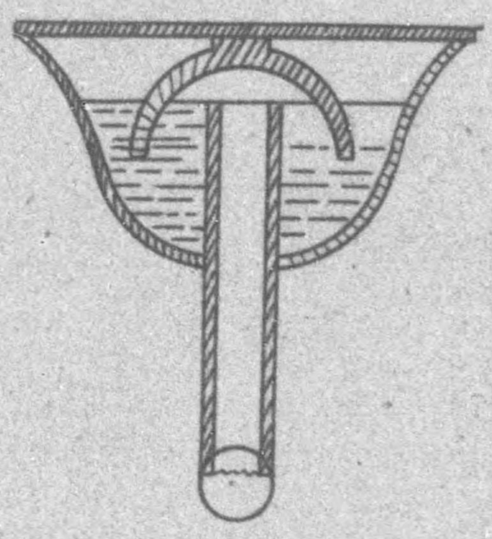
不用品であるとの認定はあらゆる角度から檢討されるべきで，いやしくも使用可能な品物が輕々に處分されるというようなことがあつてはならない。これは倉庫管理の衝に當る者の深く銘記すべき點である。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

製乳工場技術員必携

No. 17

排水及汚物處理



17

1950

北海道牛乳衛生推進委員會

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

刊行の言葉

我國の乳業は，終戰後漸く勃興して來，本場である北海道の今後の動向は其の發展に重要な役割を果すものと思われる。從來は乳業の基礎とも云うべき牛乳の取扱に對し一般に著しく非衞生的な點が多く，又其の知識も極めて貧弱であつた。製乳業に於ては，最良の原料は最高の技術と云われ，優良乳製品は，清潔の販賣を目的として作られる等とは，乳業の先進國で常識となつて居る言葉である。先般來民事部衞生係官ドクター　バーングローバーに依つて特に此の點を指摘され，實際に指導されて來た。此の際，製乳業當事者は大いに努力して優良乳製品の生產に努むべきである。此の小冊子は別記の18項目に分けて，北海道に於ける製乳事業に關係のある各機關の擔當者を以つて，北海道牛乳衞生推進委員會を設置し，夫々の項目に分けて關係者相寄り製乳事業に從事する技術員が當然實施すべき事項を集錄したものである。

故に，各小冊子に記載されている事項を，確實に實施し優良なる品質の製品を生產される事を希う。

卷數項目

1. バブコック氏脂肪檢定法
2. 酒精試驗
3. 牛乳試料の採取と保存
4. 牛乳の一般物理的檢查法（風味・外觀・塵埃・嗅覺檢查・酸度檢定・比重測定等）
5. 牛乳罐の洗滌乾燥
6. サニタリーパイプの取扱い
7. 飲用牛乳の殺菌
8. 殺菌牛乳の冷却
9. 牛乳の壜詰，打栓及壜詰牛乳の貯藏
10. 洗壜，壜殺菌，乾燥，貯藏
11. 換氣と採光
12. 給　水
13. 從業員の衞生
14. 便所，浴場の衞生
15. 環境衞生

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

16. 倉庫の管理
17. 排水及汚物處理
18. 非能率の證據

第十七卷 編 集 者

民事部衛生課	バーングローバー
〃	西谷正尙
北海道大學	前野正久
北海道衛生部	末武久
酪農協同會社	今村正男
	水無瀨基也

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

第十七卷

目　次

Ⅰ　工場内の排水並に汚水處理……1頁
1. 床面は平滑且つ傾斜すること
2. 排水溝の構造は清掃し易く，毎日清掃すること
3. 排水溝の出口には防臭，防鼠設備をなすこと
Ⅱ　工場外の排水溝並に汚水處理……4頁
1. 排水溝は密閉すること
2. 排水溝は汚水量に應じて大きく且つ直線的に設けること
3. 沈澱槽を設けること
Ⅲ　排水溝の清掃及び消毒……5頁
Ⅳ　塵芥の處理……5頁
1. 塵芥の容器
2. 塵芥の處理

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

排水及び汚物處理

工場に於ける排水や汚物處理に關しては，兎角無關心になり勝ちであるが此れの良否は，工場運營並に衞生上重要な關係のあるものである。此れを人間の身體に例えてみれば，大腸の如き排泄管に相當するものであつて，榮養に利用されない不消化物が腸內に澁滯して順調に排泄されないと腐敗菌類の好適な繁殖地となり，種々の有害物質を生ずる結果身體の調子が惡くなり病氣となるのであつて，これと同樣に工場の排水や汚物處理が適正に行われない場合には，その工場の運營は圓滑に行う事が難しいのみならず，殊に吸臭性强く腐敗し易い乳製品の如き食品工場に於ては工場內外の環境が不潔となり，如何に其の他の製造操作を清潔に處理しても製品が汚染される機會が多くなり，衞生的な製品を造ることが困難となるのである。

依つて工場に於ての排水及び汚物處理の重要性を認識し，常に關心を持つて適切な管理を勵行すべきである。勿論理想的な立場からの方法を述べれば根本的に設備構造から改良せねばならないし，實際上空論に終るに過ぎない故，本篇に於ては現狀に則して實行し得る諸事項に就いて述べる。それ故次に述べる注意は必ず勵行して工場衞生管理の萬全を期せらるゝ樣望む次第である。

I 工場內の排水並に汚水處理

1. 床面は平滑且つ傾斜すること

排水の目的は，先ず室內の汚水を出來る丈速に且つ完全に排除することにある。從つて，室の床は全て排水溝又は排水孔に向つて適當な傾斜をもたせる事が必要である。（註　傾斜は場所によつて異るも平均，間に對して5分位である）

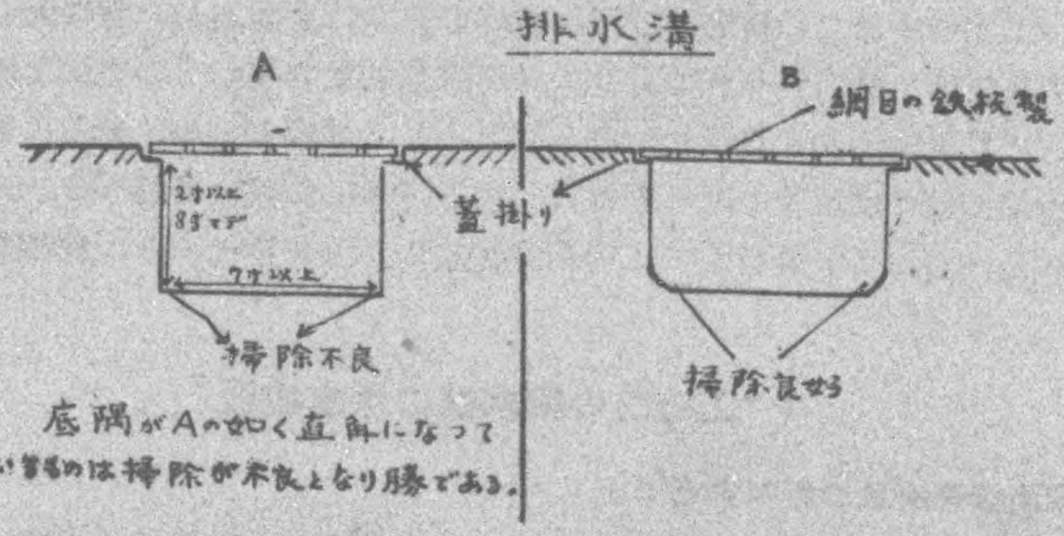
若し床面の傾斜が緩かに過ぎたり，又は凸凹があると汚水が滯り，作業上不便のみならず作業の際その汚水の飛沫が牛乳や製品，器具等にかかり，汚染の原因となる機會が多くなり，又夏期などでは，其の殘つた汚水が一晩で腐敗して惡臭を發する樣になり衞生上からも好ましくない故，床面は常に平滑にし，一方から流せば自然と全床面を洗い殘水なく排水され，其の後床が直ちに乾燥される樣に設計すべきである。こうする事に依り作業の能率化と同時に，衞生的管理をも行うことが出來るのである。殊に受入室の如き外部

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

よりの出入りが繁しい個所では床が汚染され易いのであるから，以上の點に特に考慮を拂うべきである。

2. 排水溝の構造は清掃し易く，毎日清掃すること

兎角，下水と云うものに對しては，時々清掃すればよいと云う觀念があつて，工場内の排水溝もその様に考えられ勝ちである。併し乳製品工場では排水溝も床面と同様に考えるべきで，毎日床を清掃すると同時に排水溝も清掃しなければならない。それには排水溝の構造を清掃作業に便利な様に造るべきで，成可く巾は廣く，深すぎず，ブラッシュで容易に洗える様にした方がよろしい。勿論作業室の種類により使用水量も異る故それに應じて溝の大きさも加減しなければならぬが，一般には少くとも1/50程度の傾斜をつけると共に，溝が小さ過ぎて汚水が溢れる様な事がない様に設備すべきであり，これも場所によつて異るが大體幅7寸以上深さ最小2寸最高8寸とすべきである。又作業の便宜上溝は成可く室の周壁に沿うて設けた方がよいが，大きな



作業室では排水を速に行う爲に室の中央に設ける場合もある。この時を床面の一番汚染され易い場所にとるべきで 多くの工場に見られる様に機械の裏側にとつて掃除をしにくゝする様に設けてはいけない。若し溝を中央に設ける場合は作業上不便な時には溝に蓋を被せる。蓋は網目のある丈夫な鐵板製で取扱に便利な程度の大きさのものが良く，毎日表裏共にブラッシュで清掃すべきで木板の蓋は掃除もしにくく，惡臭を吸收し易く微生物の好い繁殖場所となる故出來るだけさけた方がよい。

3. 排水溝の出口には防臭防鼠設備をなすこと

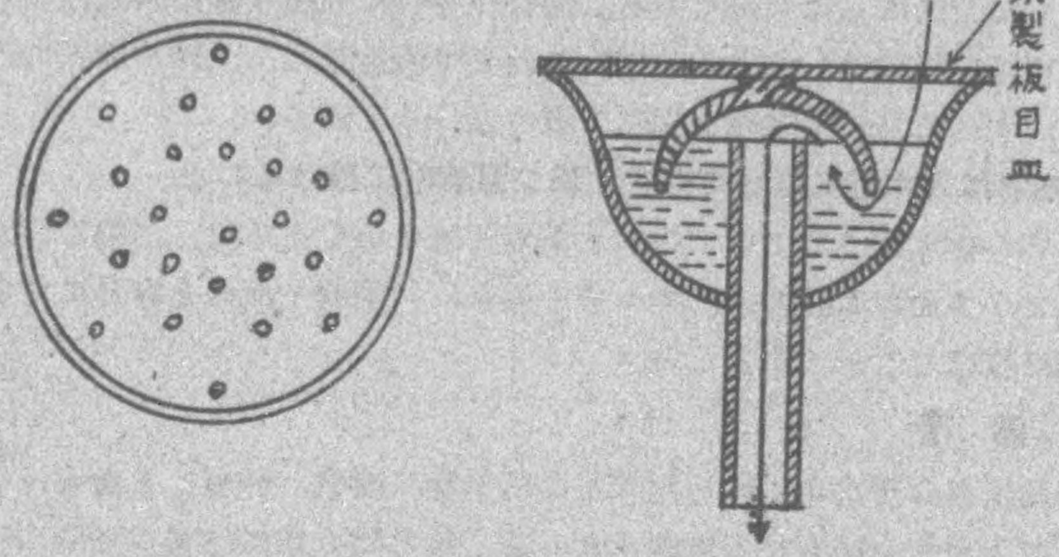
室内排水溝より下水への出口からは，汚水の臭氣が侵入したり，鼠が出入し易く，衛生上からも牛乳處理上からも好ましくないので，其處に防臭，防鼠裝置を設けるべきである。これに對し挺子辨式のものやトラップ等を裝置

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

すれば完全に防止でき理想的であるが實際上不便な點もあるので，單に鐵製の目皿の如きもので出口を塞げば鼠は防げるし，又塵芥類も此處で除去出來都合が良い。併し臭氣の方は防止出來ぬ故下水の方を充分に清潔にして臭氣の發生を防止する樣注意せねばならない。尙排水防臭辨を簡單に說明すると

排水防臭辨は，排水溝から來る臭氣が工場內に侵入するおそれのある箇所

ベル・トラップ
鐘型防臭辨

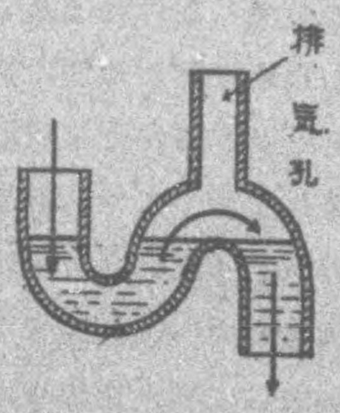


に對して，局部的に排水管に附隨させる裝置であり，水を保持し得るような構造をもつものである。即ち下水道の方向へ行く水の通過は自由であるが，防臭辨の反對の方向から來る臭氣の通過は閉塞される。排水防臭辨の主な種類は (1)，鐘型防臭辨(ベルトラップ) (2)，サイフォン式防臭辨 (3)，S字型防臭辨等である。

(1) 鐘型防臭辨(ベルトラップ)　比較的小規模な工場に於て，最も普通に使用されている。大きな工場では，床面に取つけられる防臭辨として數多く使用される。これは比較的大量の水が短時間に通過し且つ工場の排水系路が市街の大きな下水系路につながつていない場合は充分に防臭の目的が達せられる。

(2) サイフォン式防臭辨　この形式の防臭辨は，換氣し得る防臭辨として最も滿足すべきものである。換氣裝置は，排水管をなしているパイプと同

サイフォン・トラップ
サイフォン式防臭辨



DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

じ太さであるべきであり，第2の彎曲部に位置せしめる。この式の防臭辨を使用する時は，ベルトラップを床の排水孔の防臭辨として併用すると更に有効である。

(3) S字型防臭辨　前記のものと同様換氣し得るもので流し口の下に多く用いられる。

II　工場外の排水溝並に汚水處理

1. 排水溝は密閉すること

工場外の排水溝は勾配の都合上地下式となるのが普通であるが，往々溝を深くして地上式にしたものもある。何れの場合にも排水管は耐久性のもので漏水せぬ様接續設置し地上式の場合には必ず蓋をなし，土砂や塵芥の入らぬ様にし，すべて井戸の附近を避けて設けるべきである。

2. 排水溝は汚水量に應じて大きく且つ直線的に設けること

工場外の排水溝は全工場の汚水を集めて流す處である故，工場の汚水流量に應じて小さ過ぎぬ様に設計すべきであり，又清掃や流れを容易にする爲に直線的に設けることが望ましい。

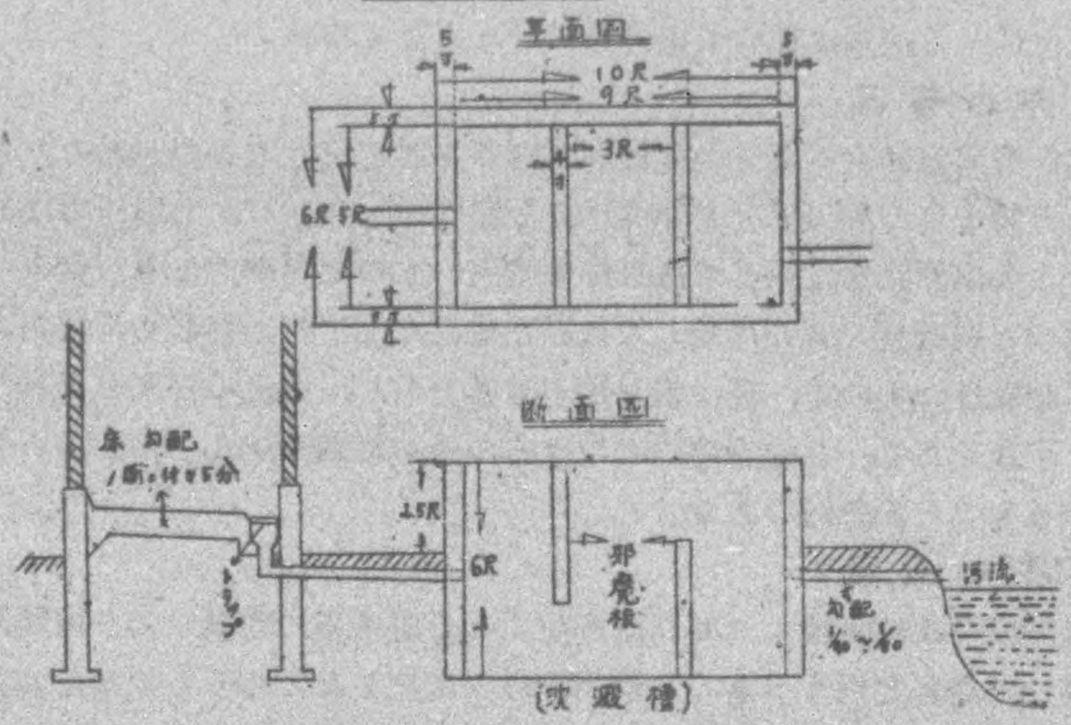
3. 沈　澱　槽

乳製品工場の汚水中には相當多くの固形物（凝乳，砂壽）を含み，これが堆積して下水管を詰らせる原因となる故これを防ぐ爲に工場の外側の下水管の中間に沈澱槽を設ける必要がある。此の沈澱槽は耐久性の水の漏らぬ堅牢な水溜槽で覆い蓋をし，防虫，防臭をして工場の汚水は全て此處を通過し，その際沈下性の固形物はその槽の底に沈積され浮游性のものは上方の邪魔板に集められ，或程度清澄された汚水が河流や大下水道中に放水されるものである。河流や大下水道との距離の遠い場合は是非沈澱槽を置く方がよい。それを簡單に圖に示せば次(5)頁の如くである。

工場に依つては特にホエーの如きものを多量に廢棄し，此れを直接河流中に放流しなければならぬ場合があるが，此の汚水は有機質が非常に多く此れが爲めに河の魚類に對し有害作用を呈することがある。此の場合には工場から可及的離れた位置に淨化消化槽を設け一定期間汚水を滯溜せしめて，醱酵消化を行つてから放水すれば良い。併し河流が著しく小さい場合とか，流水の量が少ない場合を除いては消化槽を設ける必要はない。又工場の附近に何等放水すべき河流や下水の存在しない様な場合には成可く工場より遠距離の畑地等に排水を導き地中に暗渠排水式に素燒土管を枝狀に埋設して，汚水を

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

排水構



地中に吸收させるより方法がない。

III 排水溝の清掃及び消毒

1) 工場内排水溝並に蓋は毎日ブラッシュにて清掃すること。

2) 工場内外排水管並に沈澱槽は定期的に（月に少くも3~4回）浚泄清掃を勵行すること。

3) 隨時クロール石灰液，石灰乳，又は生石灰末により消毒を行うべきである。これに依り有害菌を殺菌すると共に防蚊,防臭の効果がある。
但しクレゾールや石炭酸の如き臭氣强きものは乳製品工場に於ては使用を避けるべきである。

註

(1) クロール石灰液は5%の水溶液としたものを汚水1石に對し2合の割で添加する。

(2) 石灰乳は生石灰を20%乳劑とし汚水1石に對し2升の割で添加する。

(3) 生石灰末は其の儘散布するのであるが乾燥したものには効果がない。生石灰の代りに消石灰を使用する時は約倍量使用する。

IV 塵芥の處理

乳製品工場より出る塵芥には，腐敗性の所謂厨芥に相當するものと，腐敗

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

しない雑芥とがあり雑芥は可燃性のものと不燃性のものとに區分される。以上の塵芥は夫々適當な處理を行なわぬと工場の環境を不衛生とするものである故次に述べる注意に從つて處理しなければならない。

1. 塵芥の容器

工場作業場毎に夫々塵芥の種類別の塵芥容器を設ける必要がある。その大きさは大體1日の排出量を充分容れ得る程度のものとし，工場外には夫等を集積する各塵芥箱を設備して毎日必ず室内のものを處理する事が望ましい。殊に濕つた腐敗性の塵芥に對しては特に處理を速に行い容器も殺菌が容易に出來る金屬性のもので，且つ密封出來る蓋を有し，害虫の侵入や臭氣の發散を防ぐ可きである。又室内用のものはその蓋が足踏開閉式で手を用いずに開閉出來るものが理想的である。

2. 塵芥の處理

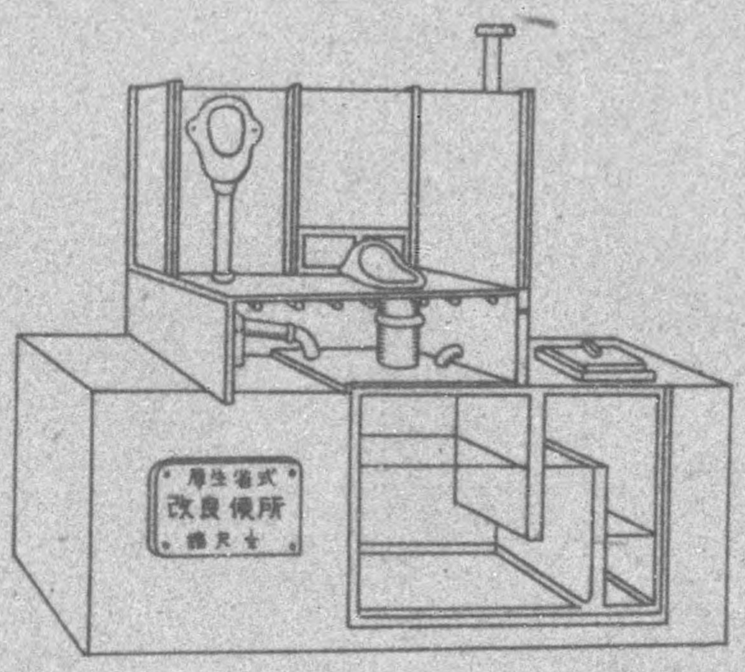
工場外塵芥箱に集積した塵芥は成可く早く處理場に運搬し其の種類により夫々異つた處理を行うべきで，動物飼料や堆肥となし得るものはその方面に利用する但しこの場合工場構内は避くべきで，工場より出來る丈け離れた處で行わぬと臭氣を發散し蠅や鼠族の發生の根元となる故注意しなければならない。其の他の塵芥で不燃性のものを除いたものは燒却するのが良ろしい。此の場合燒却爐を工場外に設けて煙が工場内に流入したり火災の發生危險を防止する。以上の設備のない場合及び不燃性塵芥は埋立による處理が良い。埋立の場合には塵芥の堆積を3米以内とし，必ず24時間以内に其の表面を土で被い，悪臭や蠅の發生を防止する。その後塵芥の醱酵消化により壓縮され，高さが呎以下に減つた時又其の上に新しく埋立をする様にすべきである。

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

製乳工場技術員必携

No. 14

便所、浴場の衛生



14

1950

北海道牛乳衛生推進委員會

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

刊行の言葉

我國の乳業は，終戰後漸く勃興して來，本場である北海道の今後の動向は其の發展に重要な役割を果すものと思われる。從來は乳業の基礎とも云うべき牛乳の取扱に對し一般に著しく非衞生的な點が多く，又其の知識も極めて貧弱であつた。製乳業に於ては，最良の原料は最高の技術と云われ，優良乳製品は，清潔の販賣を目的として作られる等とは，乳業の先進國で常識となつて居る言葉である。先般來民事部衞生係官ドクター　バーングローバーに依つて特に此の點を指摘され，實際に指導されて來た。此の際，製乳業當事者は大いに努力して優良乳製品の生產に努むべきである。此の小冊子は別記の18項目に分けて，北海道に於ける製乳事業に關係のある各機關の擔當者を以つて，北海道牛乳衞生推進委員會を設置し，夫々の項目に分けて關係者相寄り製乳事業に從事する技術員が當然實施すべき事項を集錄したものである。

故に，各小冊子に記載されている事項を，確實に實施し優良なる品質の製品を生產される事を希う。

卷數項目

1. バブコック氏脂肪檢定法
2. 酒精試驗
3. 牛乳試料の採取と保存
4. 牛乳の一般物理的檢查法（風味・外觀・塵埃・嗅覺檢查・酸度檢定・比重測定等）
5. 牛乳罐の洗滌乾燥
6. サニタリーパイプの取扱い
7. 飮用牛乳の殺菌
8. 殺菌牛乳の冷却
9. 牛乳の壜詰，打栓及壜詰牛乳の貯藏
10. 洗壜，壜殺菌，乾燥，貯藏
11. 換氣と採光
12. 給　水
13. 從業員の衞生
14. 便所，浴場の衞生
15. 環境衞生

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

16. 倉庫の管理
17. 排水及汚物處理
18. 非能率の證據

第十四卷 編 集 者

民事部衛生課	バーングローバー
〃	西谷正尙
北海道大學	前野正久
北海道衛生部	末武久
酪農協同會社	今村正男
	水無瀨基也

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

第十四卷

目次

Ⅰ 便　　所……1

1. 糞尿は何故汚いのか
2. 便所の種類
   1) 水洗便所
   2) 水槽便所
   3) 汲取便所
3. 便所の設計と管理
   1) 便所の施設基準（食品，衛生法施行細則）
   2) 改正勞働基準法抜萃
   3) 位　　置
   4) 採光，換氣
   5) 防蠅，防臭
   6) 便所の廣さ
   7) 小　便　所
   8) 手　　洗
   9) 便所の戸
   10) 掃　　除

Ⅱ 浴　　場……10

1. 浴場の位置は成可く便所に近い處を選ぶこと
2. 浴　　槽
3. 洗場は耐水性とし，排水を完全にすること
4. 採光，換氣を充分に行うこと
5. 上り湯の設備をすること
6. 排水，下水溝を完備し，管理に充分注意すること
7. 入浴が終つたら直ちに清掃を行うこと
8. 入浴者は公德を守ること

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

便所、浴場の衛生

I 便　　所

便所と台所を見れば大體その國や家庭の衛生觀念の程度が分るとまで云われている位便所と衛生とは密接な關係がある。誰しもきたなく汚れた臭い便所に入る時の不快さには覺えのあることであろう。犬猫の如き動物ですら本能的に自分の排泄物に砂をかけて處理する位のことはやるのであるのに，まして文化人たる我々が便所を不潔にしておくことは動物にも劣るべき恥かしい事である。殊に衛生上最も注意を要する牛乳を取扱う工場に於ては工場便所の狀態はその工場全體の衛生狀態を表現する位の氣持で常に衛生的管理に充分注意を拂うべきである。

極言すれば便所を見ればその工場の全般の衛生管理狀況が或る程度想像がつくというのである。

1，糞尿は何故汚いのか。

一般に我々は糞尿を頭から汚いものと決めて觸れるのも厭がる，そのくせ何故に汚いのか分らぬものが多い。只感覺的にその臭いや見た目から厭がつてその根本的の汚い理由を知らない。糞便と消化器傳染病とは切つても切れない因緣に結ばれて居り，チブス，コレラの如き消化器傳染病の病原菌や寄生虫卵は必ず糞便と共に一度體外に排泄されこの糞便に混在する無數の病原菌や寄生虫卵が何らかの方法により，(例えば蠅，手指の媒介，接觸による。)飲食物と共に再び人體に入り病氣を發生せしめるものである。それ故糞便は頗る危險性のあるものであつてこの事が即ち汚いと云う理由なのである。その點に充分に理解していないから單に臭いものには蓋をする式の表面だけは奇麗にして濟ましている人が多いのである。だから我國の消化器傳染病や寄生虫病の多いことでは文明國中世界第一位を占めると云う實に有難くない名譽を戴いている。これはまさしく便所の不合理や糞尿の不始末に原因するものである。

2. 便所の種類

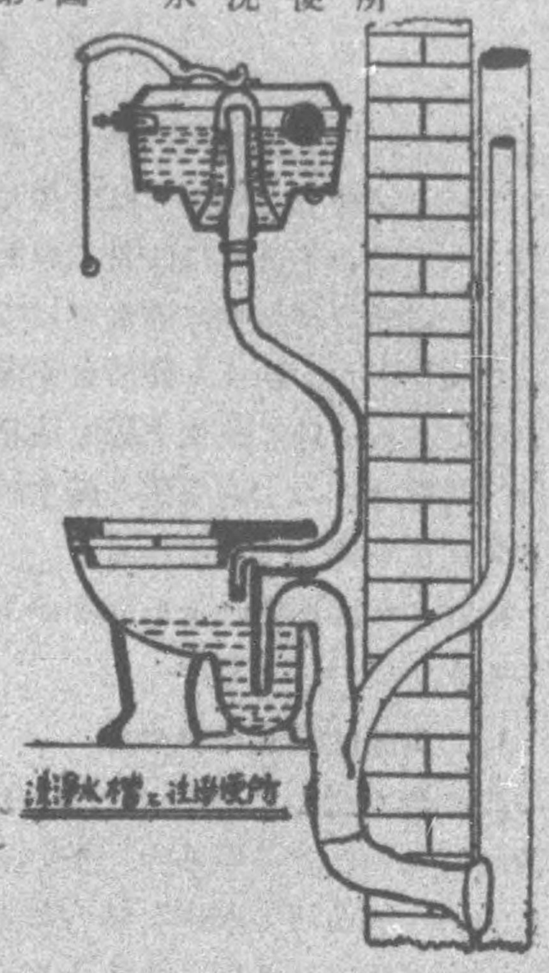
便所は各國夫々の風習により種々の形式があるが現在我國に於て普通行われているのは大別すると水洗便所，水槽便所，汲取便所の3種である。次に夫等について簡單に說明しよう。

1) **水洗便所**　我國では古くからよく便所のことをW.Cと書くけれど

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

もこれは Water Closet の略で水で栓をする便所，即ち水洗便所の事を意味するのであるから一寸理屈に合わない場合もある。この水洗便所は一番近代化された形式の便所で第1圖に示めす如く用便後の糞尿は直ちに洗淨水と共に下水道に排出され水流により下水處理場に於て完全に淨化處理されて安全なものとした後河海に放流されるのである。

第1圖　水洗便所

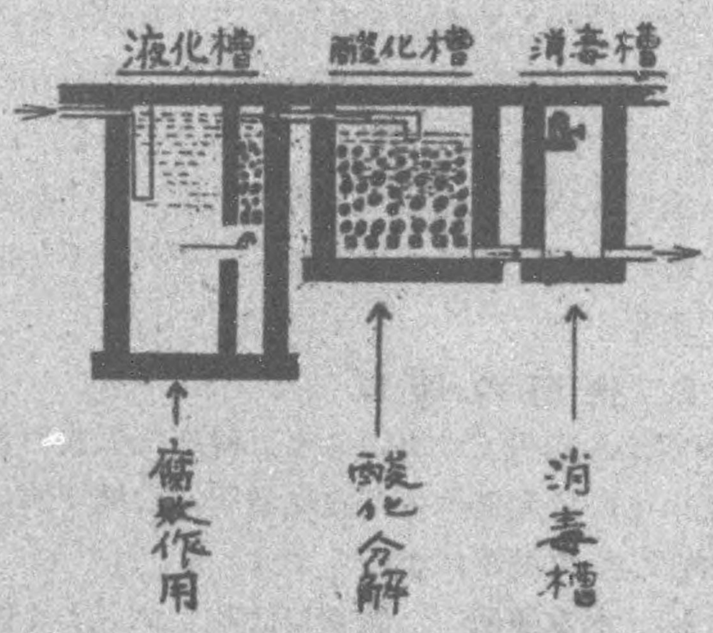


それ故糞尿が便所に貯溜されることなく，且つ便器はトラップ裝置で水で密封されているので下水から惡臭や蠅等の侵入して來る樣なこともなく無臭，清潔な衞生上理想的な便所である。併し我國では下水道の完備した大都市の一部にしか普及していない。

2) **水槽便所**　水槽便所も1種の水洗便所であるが，これは水洗した糞尿を放流すべき淨化處理設備を有する下水道をもたない爲，各個にそれに代るべき淨化消毒設備を附設したものを云うのであつて我國に於ては大都市以外の水洗便所は殆んどこの水槽式である。

水槽便所の淨化原理は先ず第一に嫌氣性による腐敗作用と，第二に酸化による好氣性の酸化分解と，第三に鹽素による消毒作用とによる三段階に區分して考えることが出來，淨化裝置は第2圖に示めす如く腐敗槽，酸化槽及び消毒槽の3主要部よりなる。先ず腐敗槽は密封して嫌氣性腐敗を促進させる。即ち嫌氣性腐敗菌の增殖により固形分は次第に液化し兼ねて病原菌や寄生虫卵の消滅をはかる。

第2圖　水槽便所淨化裝置



但しこの腐敗作用だけでは充

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

分の消毒効果は期待出来ないので液化された糞尿は次の酸化槽に於て酸化，濾過，分解される即ち先ず粗砕石層を通過せしめて固形分を濾過分離し液化された部分のみを本格的酸化槽に送る。酸化槽は腐敗槽とは全く反對に液化成分に充分の空氣を與え好氣性菌を繁殖させる様な構造に造られ，此處に於て多くの有機物が酸化される。殊に蛋白質がアンモニア，硝酸にまで分解されるのである。以上2槽の機能によつて糞尿の分解淨化は或る程度果されるが病原菌の危險性に對する萬全の處置として更に消毒槽を設け，一定量のクロール石灰液又は液體鹽素等を汚水に加えて放流するのである。

この水槽便所には次の如き取締規則があるが，完全に合格することは容易でなく，結局完全な水洗式便所へ移行する過渡的な存在であり，姑息的な謗りのある事は免れない。併し出來る限り次の規則に準じて管理すべきである。

水槽便所取締規則抜萃（警視廳令第47號）

1. 淨化槽設備の項（省略）
2. 使用人員1人に對し1日25立以上の水を灌注し得べき水槽，其の他の給水裝置を爲すこと。
3. 排水汚水には指定の消毒を行うこと。
4. 汚水淨化に障害を及す虞れある鹽酸，硝酸等の礦酸又は防臭劑，消毒劑を腐敗槽内に移行せしめざること。
5. 排氣管送氣孔又は撒水樋は閉塞せざる様時々掃除し，故障ある時は直ちに修繕を行うこと。
6. 放流する淨化汚水は次の各號の標準に適合し，且つ消毒したるものとす。
   (1) 微かに混濁するも殆んど無臭なること。
   (2) 亞硝酸又は硝酸の反應著しきこと。
   (3) 「メチレンブラウ」脫色試驗に於て5時間以内に脫色せざること。
   (4) 4時間に於ける酸素吸收量は10萬分中1.5分以下たること。
   (5) 蛋白性「アンモニア」の含量は10萬分中0.3分以下たること。
   (6) 原汚水に對し酸素吸收量及蛋白性「アンモニア」の含量に於て45%以上の減少率を示すこと。
   (7) 腐敗槽は年1回以上掃除を行い，沈澱を除去し沈澱物は所定の方法により處分すること。

3) **汲取（溜）便所**　汲取便所は我國では最も多く，大都市の一部を除いては殆んどがこの方式を用いている。併しこの型は頗る原始的であり，多

DECLASSIFIED E.O. 12065 SECTION 3-402/NNDG NO. 775013

くの欠陥がある。第一に臭くて見苦しい。第二に蠅の出入や蛆の發生が容易である爲，病原菌や寄生虫卵の傳播する可能性が多い。第三に汲取の際の汚染，汚水のはね返りや漏洩等不潔になり易い。これが爲汲取便所の構造に對して都市に於ては次の如き取締規則がある。

汲取便所に對する取締規則抜萃(市街地建築法施行規則)

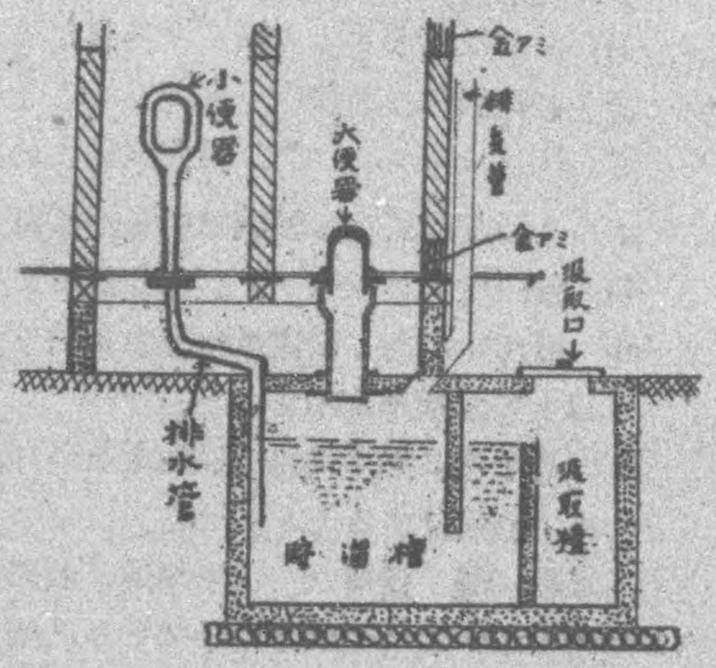
1. 糞尿溜，尿樋，糞尿壺及其上口周圍は不滲透質の材料を以て造ること。
2. 床下に於ては耐水材料を以て他の部分と遮斷すること 。
3. 汲取口は密閉し得る裝置をなし地盤面より 10cm 以上高からめし且つ之を直接道路に面せしめざること。
4. 井戸と汲取便所及汚水溜との距離は 3 間以上とすること。
5. 便所の窓は金網を張り又は之に代るべき適當な防蠅設備をすること。

以上の規則を忠實に行うならば便所に於ける構造上の清潔衛生は大體滿足されるのである。

又以上の如き汲取便所の欠陥を改良すべく工夫した所謂改良便所が種々と考案されたが厚生省式改良便所の如きはその一種であり，最も目的に適つたものと云い得る。然しこの改良便所も實際使用上難點があげられ特に北海道の如き寒地に於ては殆んど使用に耐えないとまで云われていたが最近この欠點を除いた新型改良便所が發表されている。

4) **新型厚生省改良便所**　圖に示してある如く新型改良便所は從來の厚生省改良便所を更に改良したもので標準型として便池は 5 池を 3 池式とし，上と下からの 1 枚づゝの隔板で出來ている。糞尿は古いものから第 1 槽より順次におくられその間に於て糞尿は消化されつゝ 3 箇月間たつて最終槽にあらわれる様になつている。

第3圖　新型厚生省改良便所斷面圖



(1) **改良便所の原理**　改良便所の原理は主として嫌氣性腐敗によつて糞尿の消毒をはかるもので何ら特殊の藥劑を使用しないものである。即ち糞尿を深い便池内に貯溜しておけば，中層以下においては，酸素が欠乏して，腐敗，消化が起り病原菌は强力なる