

学校環境衛生定期検査一覧表

[文部科学省「学校環境衛生基準」による]

第1 教室等の環境に係る学校環境衛生基準

照度及び照明環境(年2回)

- (1)照度 教室の机上下面下限値 300ルクス以上(500ルクス以上が望ましい)
 黒板面 500ルクス以上
 コンピュータ使用の机上面
 500~1000ルクス等
 テレビ・ディスプレイ面の
 垂直面照度 100~500ルクス程度
- (2)まぶしさ まぶしくないこと

騒音レベル(年2回)

- (1)等価騒音レベル 閉窓時: LAeq50dB 以下
 開窓時: LAeq55dB 以下
 (児童・生徒がいない状態)

教室等の空気

(1)温熱及び空気清浄度(年2回)

- ア 温度 10 ~30 (冬季 18~20、夏季 25~28)
 イ 相対湿度 30~80%
 ウ 二酸化炭素 1500ppm(0.15%) 以下
 エ 気流 0.5m / 秒以下
 オ 一酸化炭素 10ppm(0.001%) 以下
 カ 二酸化窒素 0.06ppm 以下
 キ 浮遊粉じん 0.10mg / m³以下

(2)ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物(ア、イは年1回、その他は必要時)

- ア ホルムアルデヒド 0.08ppm(100 µg / m³) 以下
 イ トルエン 0.07ppm(260 µg / m³) 以下
 ウ キシレン 0.20ppm(870 µg / m³) 以下
 エ パラジクロロベンゼン 0.04ppm(240 µg / m³) 以下
 オ エチルベンゼン 0.88ppm(3800 µg / m³) 以下
 カ スチレン 0.05ppm(220 µg / m³) 以下

(3)ダニ又はダニアレルゲン(夏期に行うことが望ましい)
 ダニ数 100 匹 / m²以下、又はこれと同等のアレルゲン量以下

第2 飲料水等の水質及び施設・設備に係る学校環境衛生基準

飲料水の検査(水道水年1回、専用水道井戸水等は別途)

(1)水道水の水質

- ア 水素イオン濃度 5.8~8.6
 イ 色度・濁度・臭気・味 色度 5 以下 濁度 2 度以下
 臭気・味異常で無いこと
 ウ 一般細菌 100 コロニー / m 以下
 エ 大腸菌 検出されないこと
 オ 遊離残留塩素 0.1mg / 以下
 カ 塩化物イオン 200 mg / 以下
 キ 有機物等 5mg / 以下
 (KMnO₄消費量又は全有機炭素(TOC))

(2)専用水道・専用水道に該当しない井戸水等

- (ア)給水栓水(1)のアからキまでの項目 月1回
 併せて水道法に規定する専用水道が実施すべき水質検査 年1回
 水質検査 年1回
 (ア)原水 (1)のイからキまでの項目 月1回

施設・設備

給水源の種類、構造・機能、材料・塗装、故障等の有無、清潔状態、塩素消毒設備等	異常、故障、水質に影響を与えない等、機能等が適切に維持されていること
--	------------------------------------

第3 学校の清潔、ネズミ、衛生害虫等及び教室などの備品の管理に係る学校環境衛生基準

学校の清潔

(1)大掃除の実施

大掃除は定期的に行われていること(年3回)

(2)雨水の排水溝など(年1回)

(3)排水の施設・設備(年1回)

(4)ネズミ、衛生害虫等(年1回)生息を認めないこと

(5)机・いすの高さ(年1回)

(6)黒板の管理(年1回)

(7)無彩色黒板の色彩、明度が3を超えないこと

有彩色黒板の色彩、明度、彩度共4を超えないこと

第4 水泳プールに係る学校環境衛生基準

水泳プールの管理 (毎学年1回、水質はプール使用期間中30日に1回)

- (1)プール本体の衛生状態等.....汚染源がなく清潔なこと
 (2)付属施設・設備の管理状況・衛生状態等.....故障がなく衛生的なこと
 (3)浄化消毒施設その他の管理状況

管理が常時確実なこと

循環濾過装置の出口水の濁度 0.5 度以下(0.1 度以下が望ましい)

(4)水質(使用期間中30日に1回)

- 水素イオン濃度 5.8~8.6
 濁度 2 度以下
 遊離残留塩素 0.4mg / 以下
 (対角線上3点の上層中層) 1.0mg / 以下
 有機物等(KMnO₄消費量) 12 mg / 以下
 総トリハロメタン 0.2mg / 以下が望ましい
 (使用期間中1回)

大腸菌 検出されないこと

一般細菌数 200 コロニー / 1m 以下

(5)入場者の管理状況.....適切に管理指導されていること

(6)日常の管理状況.....確実、良好なこと

- 屋内プールの基準 照 度 200Lx 以上
 二酸化炭素 1500ppm(0.15%) 以下
 塩素ガス 0.5ppm 以下

[文部科学省「学校給食衛生管理基準」による]

学校薬剤師等の協力を得て実施

学校給食の食品衛生

(1)学校給食施設の管理(年1回)

位置、使用区分、構造、及び調理場内の衛生状況	エアカーテンなどの設置、衛生的であること 温度 25 以下湿度 80%以下が望ましい
------------------------	---

(2)学校給食の設備等の衛生管理(年3回)

手洗い設備、使用水、シンク、食器類、食器洗浄状況食器消毒、保管状況、調理機械、器具類、包丁まな板、冷蔵庫・冷凍庫・保管庫・保管場所、温度計、湿度計、残菜入れ、日常検査の記録	衛生的な作業ができるようになっていること、衛生的に保管・管理されていること、記録が確実に行われていること
--	--

ア 給食従事者の健康管理の状況

.....健康診断年1回が望ましく、検便月2回以上行う

イ 検査及び保存食の状況

.....検食の記録、保存食は、食品ごと50g程度づつ密閉し、専用冷凍庫に-20 以下で2週間以上保存し記録があること。
 使用水の遊離残留塩素が0.1mg / 以下又は外観上異常のある場合は、保存食と同様に1を保存。

(3)学校給食用食品等の検収・保管の状況(年3回)

.....検収・保管、不良品に対する措置と記録があること

(4)調理過程の定期検査(年3回)

(5)学校給食従事者の衛生・健康状態(年3回)

(6)検便結果処置票

(7)学校給食における衛生管理体制及び活動状況(年3回)

.....学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査表を参考に実施、判定する。