

学校環境衛生検査の重要性

一般社団法人 岐阜県薬剤師会 学校薬剤師部会
副部会長 山田 雅英

学校保健安全法

(第6条 学校環境衛生基準)

文部科学大臣は、学校における換気、採光、照明、保温、清潔保持その他の環境衛生に係る事項について、児童生徒等及び職員の健康を保護する上で維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校環境衛生基準」という)を定めるものとする。

「学校保健安全法」 第6条

- 2 学校の設置者は、学校環境衛生基準に照らして適切な環境の維持に努めなければならない。
- 3 校長は、学校環境衛生基準に照らし、学校の環境衛生に関し適正を欠く事項があると認めた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該学校の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

学校環境衛生基準に基づく定期検査などの完全実施

検査結果に基づく学校の適切な環境維持に対する
学校設置者の責務の明確化

学校保健安全法施行規則

(第1条 環境衛生基準)

学校保健安全法第5条の環境衛生検査は、他の法令に基づくもののほか、毎学年定期に、法第6条の学校環境衛生基準に基づき行わなければならない。

→ 定期検査

2 学校においては、必要があるときは、臨時に、環境衛生検査を行うものとする。

→ 臨時検査

(第2条 日常における環境衛生)

学校においては、前条の環境衛生検査のほか、日常的な点検を行い、環境衛生の維持又は改善を図らなければならない。

→ 日常点検

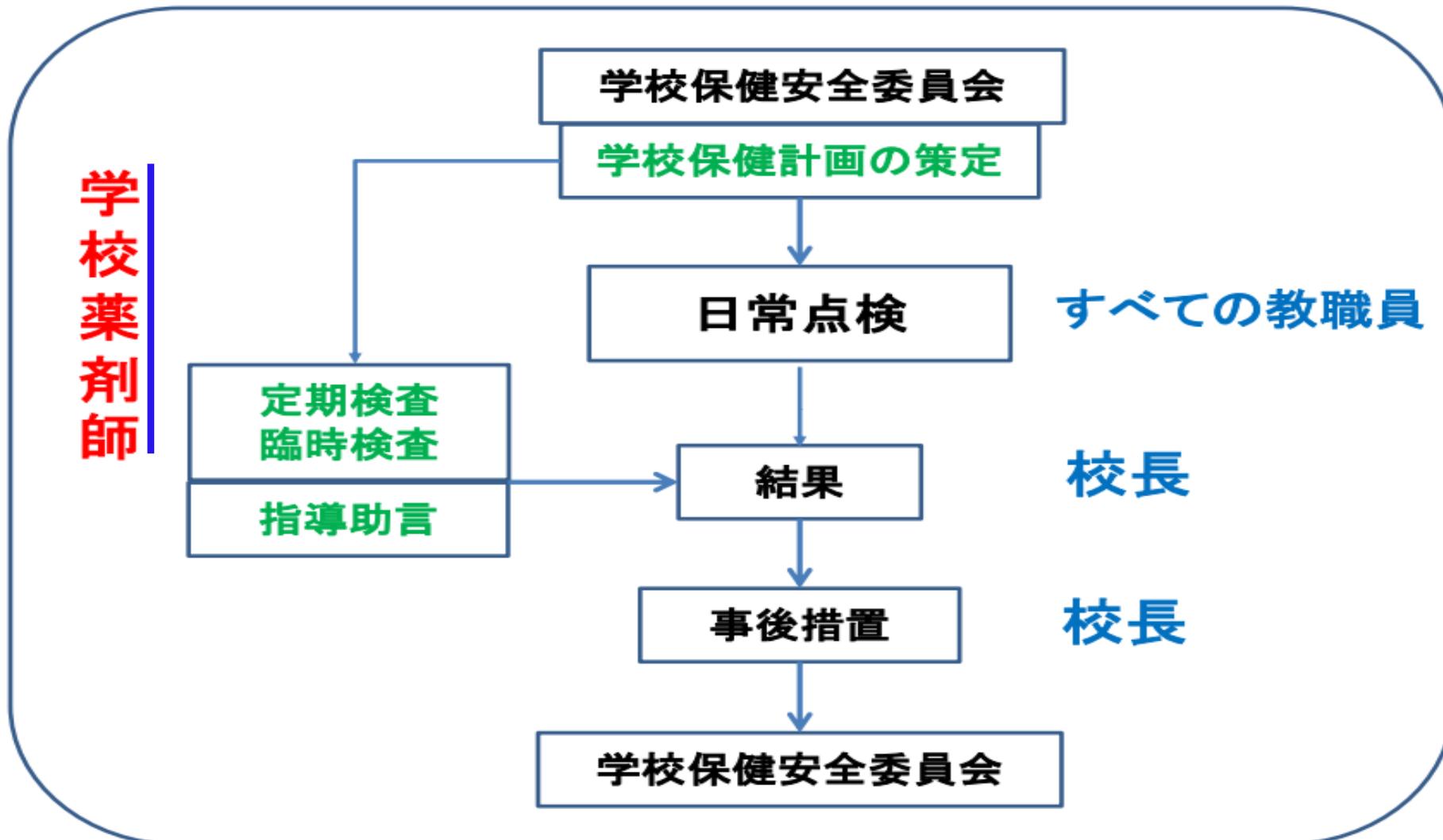
※施設設備に係る点検も学校環境衛生基準に含む

学校医、学校歯科医及び学校薬剤師

学校保健安全法 第23条

- 1 学校には、学校医を置くものとする。
- 2 大学以外の学校には、学校歯科医及び学校薬剤師を置くものとする。
- 3 学校医、学校歯科医及び学校薬剤師は、それぞれ医師、歯科医師又は薬剤師のうちから、任命し、又は委嘱する。
- 4 学校医、学校歯科医及び学校薬剤師は、学校における保健管理に関する専門的事項に關し、技術及び指導に從事する。
- 5 学校医、学校歯科医及び学校薬剤師の職務執行の準則は、文部科学省令で定める。

学校環境衛生活動の流れ



学校環境衛生基準（文部科学大臣告示第60号）



学校環境衛生管理マニュアル（文部科学省）

（平成22年3月、平成30年4月一部改正）

※参考書

「学校環境衛生基準」解説2022（日本薬剤師会）



学校環境衛生基準の構成

- 第1 教室等の環境
- 第2 飲料水等の水質及び施設・設備
- 第3 学校の清潔、ネズミ、衛生害虫及び教室等
の備品
- 第4 水泳プール
- 第5 日常における環境衛生
- 第6 雜則

定期検査・・・第1～第4

日常点検・・・第5

学校環境衛生基準の項目

第1 教室等の環境

- 1)換気及び保温等
- 2)採光及び照明
- 3)騒音

第2 飲料水等の水質及び施設・設備

- 1)水質
- 2)施設・設備

第3 学校の清潔、ネズミ、衛生害虫及び教室等の備品

- 1)学校の清潔
 - (1)大掃除
 - (2)雨水の排水溝
 - (3)排水の施設・設備
- 2)ネズミ、衛生害虫等
- 3)教室等の備品の管理
 - (5)黒板面の色彩

第4 水泳プール

- 1)水質
- 2)施設・設備の衛生状態

日常における環境衛生（日常点検）

対象：①教室等の環境、②飲料水の水質等、施設設備、③学校の清潔及びネズミ、衛生害虫等

実施頻度：毎授業日に点検実施

方法：主に官能法にて実施

実施主体：学級担任、養護教諭で役割分担をするなど確実に実施することが必要。教育の一環として児童生徒が実施することも可

基準超過が認められた場合：すぐに対処できるものは、その場で原因を取り除き対処する。すぐに対応できないものは、対応を検討、計画的に対処する。

日常点検 教室等の環境

日常点検 教室等の環境

項目 換気

- ・基準 ア 外部から教室に入ったとき、不快な刺激や臭気がないこと。
イ 換気が適切に行われていること。

項目 温度

- ・基準 18°C以上、28°C以下であることが望ましい。

項目 明るさとまぶしさ

- ・基準 ア 黒板面や机上等の文字、図形等がよく見える明るさがあること。
イ 黒板面、机上面及びその周辺に見え方を邪魔するまぶしさがないこと。
ウ 黒板面に光るような箇所がないこと。

項目 騒音

- ・基準 学習指導のための教師の声等が聞き取りにくいことがないこと。

年 組 教室 教室の日常点検表(月) 担任

Q...よし

×…わるい

(令和7年4月1日改訂)

日常点検 教室等の環境

日常点検表・・・各学級で当番制で実施 ○×でチェック

×→原因が把握できれば、**対応してすぐに○に修正→×**

- ・不適合のままにしておらず対処する

「気づき」、「対処」が重要

当番の活動に学級担任がフォロー ⇒ 当番のやりがいへつながる。

日常点検 飲料水の水質、施設設備

日常点検 飲料水の水質

項目 飲料水の水質

・基準

- ア 水栓水については、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上保持されていること。ただし、水源が病原生物によって著しく汚染されるおそれのある場合には、遊離残留塩素が 0.2 mg/L 以上保持されていること。
- イ 給水栓水については、外観、臭気、味等に異常がないこと。
- ウ 冷水器等飲料水を貯留する給水器具から供給されている水についても、給水栓水と同様に管理されていること。

日常点検 飲料水の水質

項目 飲料水の水質

- ・基準

ア 遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上

0.1 mg/L 以上検出されなかった場合

- ・十分、水を流してから再度測定（配管途中の滞留水だと
残留塩素が消費されている可能性がある）
- ・再度測定しても検出されない場合・・・飲用を中止の措置

原因追及 確認後、遊離残留塩素が検出されれば飲用再開

日常点検 飲料水の水質

項目 飲料水の水質

- ・外観（色、濁り）、におい、味・・・透明のコップを使用、確認
- ・遊離残留塩素・・・DPD試薬（使用期限に注意）による比色法

比色用セルの黒ずみ→洗剤で洗浄

セルは逆さにして水を切っておけば黒ずみは出ない。

飲料水(水質)の日常点検表(月)

項目	場所	点 檢 内 容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
			曜日																																
飲料水 の 水質		遊離残留塩素濃度 (mg/L)																																	
		外観はよいか (色、濁りはないか)																																	
		臭いに異常はないか																																	
		味に異常はないか																																	
		遊離残留塩素濃度 (mg/L)																																	
		外観はよいか (色、濁りはないか)																																	
		臭いに異常はないか																																	
		味に異常はないか																																	
検査者																																			
確認者																																			
備考																																			

注) 遊離残留塩素が0.1mg/L以上検出されなかった時は、その後の対応を記入すること。

(令和7年4月1日改訂)

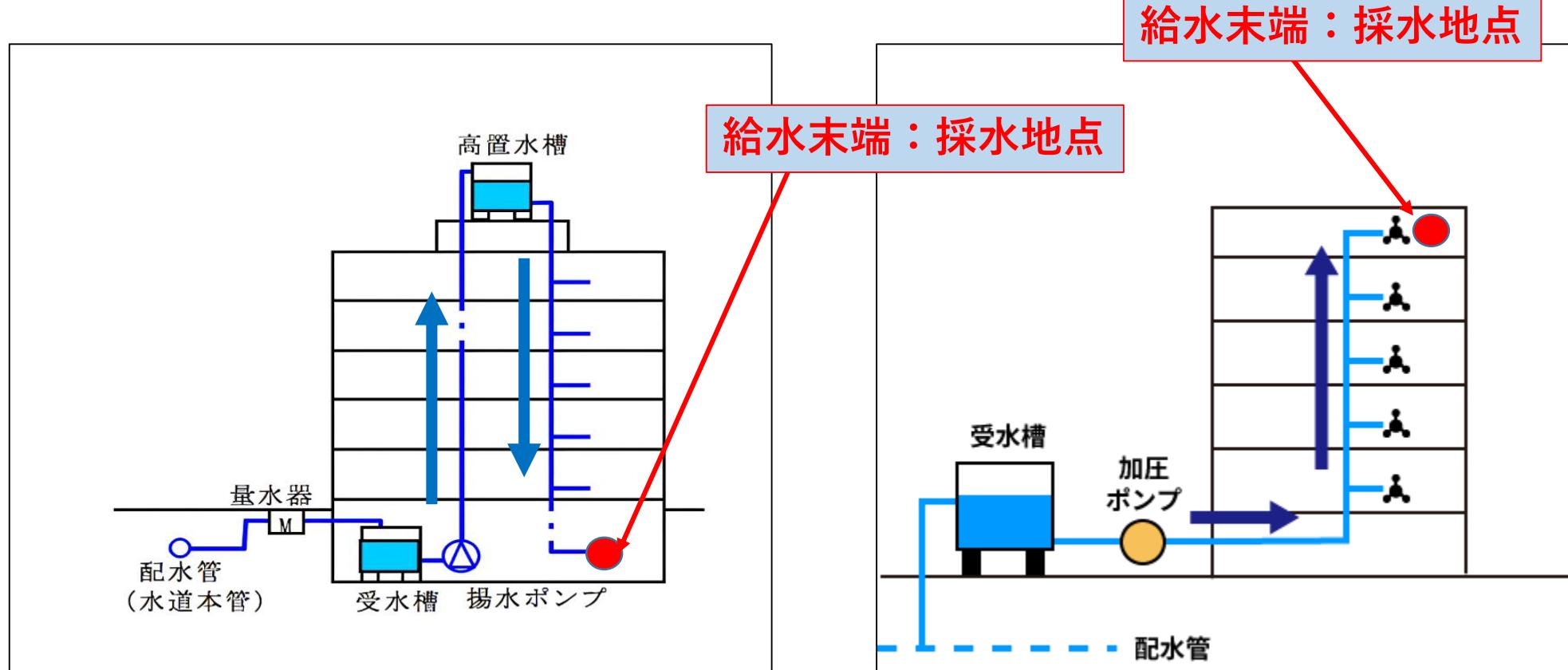
日常点検 飲料水の水質

飲料水の水質検査の場所

- ・検査は水質系統の末端の給水栓で行い、複数の高置水槽がある場合にはその系統ごとに行う。なお、直結給水についても検査を行う。

検査	区分	水質検査
定期検査	水槽経由水	高置水槽系統ごとに末端で実施
	直結給水	不要
日常点検	水槽経由水	高置水槽系統ごとに末端で実施
	直結給水	末端で実施

立面の給排水系統図

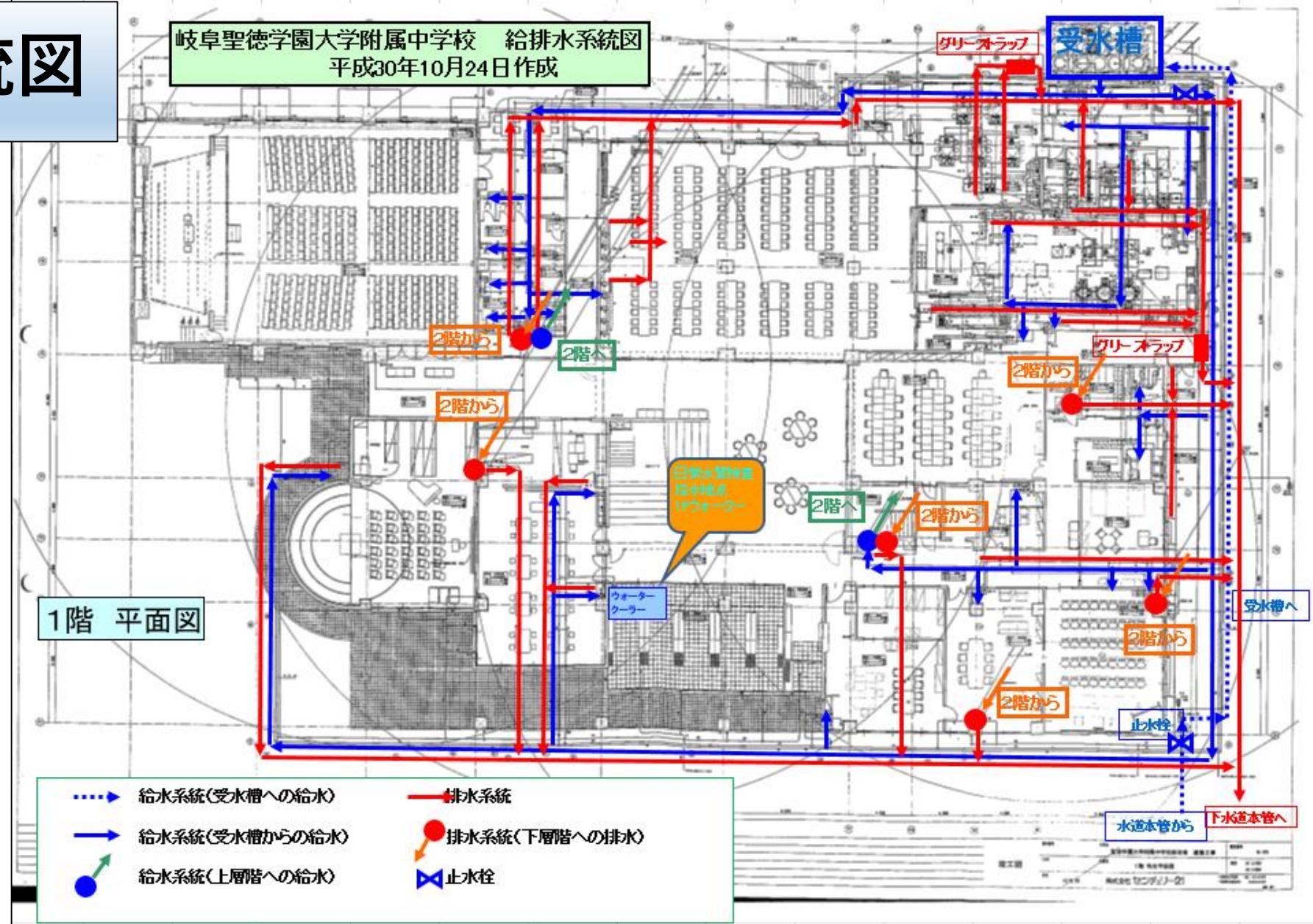


高置水槽方式

加圧ポンプ方式

給排水系統図

岐阜聖徳学園大学附属中学校 給排水系統図
平成30年10月24日作成



日常点検 雜用水の水質

項目 雜用水の水質

雑用水：水道水以外を水源とし、直接人体に接触しない方法で用いる水

- ・基準

ア 給水栓水については、遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上保持されていること。ただし、水源が病原生物によって著しく汚染されるおそれのある場合には、遊離残留塩素が 0.2 mg/L 以上保持されていること。

イ 給水栓水については、外観、臭気に異常がないこと。

日常点検 雜用水の水質

項目 雜用水の水質

雑用水：水道水以外を水源とし、直接人体に接触しない方法で用いる水

例 雨水をトイレの流し水に使用

井戸水を散水、修景用水（滝、噴水）に使用

なお、井戸水を災害対応として非常用井戸として確保している場合、これは雑用水には該当せず

- ・基準

ア 遊離残留塩素が 0.1 mg/L 以上 なお、生物飼育水（鯉を飼育する池の水）、栽培用水（植物の水やり）は適用外

雑用水(水質)の日常点検表(月)

項目	場所	点 檢 内 容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
			曜日																																
雑用水 の 水質		遊離残留塩素濃度 (mg/L)																																	
		外観はよいか (色、濁りはないか)																																	
		臭いに異常はないか																																	
		遊離残留塩素濃度 (mg/L)																																	
		外観はよいか (色、濁りはないか)																																	
		臭いに異常はないか																																	
検査者																																			
確認者																																			
備考																																			

注) 遊離残留塩素が0.1mg/L以上検出されなかった時は、その後の対応を記入すること。

(令和7年4月1日改訂)

日常点検 飲料水、雑用水の施設設備

項目 飲料水等の施設設備

・基準

- ア 水飲み、洗口、手洗い場及び足洗い場並びにその周辺は、排水の状況がよく、清潔であり、その設備は破損や故障がないこと。
- イ 配管、給水栓、給水ポンプ、貯水槽及び浄化設備等の給水施設・設備並びにその周辺は、清潔であること。

○雑用水は、水管には雨水等、雑用水である旨の表示をする。給水栓には、飲用不可である旨の表示、誤飲防止機能の構造が必要。

日常点検 学校の清潔、ネズミ・衛生害虫

日常点検 学校の清潔、ネズミ衛生害虫等

項目 学校の清潔

・基準

- ア 教室、廊下等の施設及び机、いす、黒板等教室の備品等は、清潔であり、破損がないこと。
- イ 運動場、砂場等は、清潔であり、ごみや動物の排泄物等がないこと。
- ウ 便所の施設・設備は、清潔であり、破損や故障がないこと。
- エ 排水溝及びその周辺は、泥や砂が堆積しておらず悪臭がないこと。
- オ 飼育動物の施設・設備は、清潔であり、破損がないこと。
- カ ごみ集積場及びごみ容器等並びにその周辺は、清潔であること。

日常点検 学校の清潔、ネズミ衛生害虫等

項目 ネズミ、衛生害虫等

・基準

校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息が見られないこと。



定期検査に反映

校内の日常点検表(月)

調査者 職名

氏名

区分	点 檢 内 容	日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
		曜日																																	
飲料水等の施設・設備	水飲み・洗口・手洗い場、足洗い場並びにその周辺は、排水の状況がよく、清潔で、その設備は破損や故障はないですか																																		
	配管、給水栓等の給水施設・設備並びにその周辺は清潔ですか																																		
学校の清潔	運動場、砂場等は、清潔でごみや動物の排泄物等がないですか																																		
	便所の施設・設備は清潔であり、故障や破損がないですか																																		
	排水溝及びその周辺は、泥や砂が堆積しておらず、悪臭がないですか																																		
	飼育動物の施設・設備は清潔であり、破損がないですか																																		
	ごみ集積場及びごみ容器等並びにその周辺は清潔ですか																																		
ネズミ、衛生害虫等	校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息はないですか																																		
備考																																			

日常点検 水泳プールの水質、施設設備

日常点検 水泳プールの管理

項目 プール水等

・基準

ア 水中に危険物や異常なものがないこと。

イ 遊離残留塩素は、プールの使用前及び使用中 1 時間ごとに 1 回以上測定し、その濃度はどの部分でも **0.4 mg/L 以上** 保持されていること。また、遊離残留塩素は **1.0 mg/L 以下が望ましい。**

ウ pH 値は、プールの使用前に 1 回測定し、pH 値が基準値程度に保たれていることを確認すること。

エ 透明度に常に留意し、プール水は、水中で 3 m 離れた位置からプールの壁面が明確に見える程度に保たれていること。

項目 付属施設、設備等

・基準

プールの附属施設・設備、浄化設備及び消毒設備等は、清潔であり、**破損や故障がないこと。**

日常点検 水泳プールの管理

項目 プール水等

・基準

ア 水中の危険なものがない・・・目視で確認

イ 遊離残留塩素・・・どの部分でも $0.4 \text{ mg/L} \sim 1.0 \text{ mg/L} \rightarrow 0.7 \text{ mg/L}$
を中途に管理

ウ pH 値は、プールの使用前に1日1回測定。塩素剤（トリクロロイソシアヌル酸）によるpHの低下にはソーダ石灰を用いて中和処理する。（pHが低下するとDPD試薬が反応せず遊離残留塩素が検出できない。）

エ 透明度・・・目視で水中の底面、壁面を目視で確認

項目 付属施設、設備等

・基準

プールの施設・設備→整理整頓、清潔。破損や故障がない。

プール日誌の留意点

- ・プール日誌には点検事項すべて記入
(天候、水温、消毒剤投入量、残留塩素濃度、プール使用時間、使用人数、pH、透明度、施設・設備)
- ・**使用前及び使用中1時間ごとに遊離残留塩素測定**
- ・遊離残留塩素濃度は**0.4mg/L以上で遊泳可**
→基準値未満の数値のままにしない。消毒剤追加など措置後の測定結果も記載

プール日誌

	天気	気温	水温
午前		°C	°C
午後		°C	°C

■入場者の記録

時刻	使用学級(年・組)	入泳人員(人)	概要(見学者)	担当
:				
:				
:				
:				
:				
:				

■日常点検の記録(プール使用前に計測 1時間に1回以上実施)

時刻	プール		消毒槽	
	※0.4mg/l以上(1.0mg/l以下が望ましい) プール消毒剤投入量	遊離残留塩素 (mg/l)	※50~100mg/l プール消毒剤投入量	遊離残留塩素 (mg/l)
:				
:				
:				
:				
:				
:				

■排水時の残留塩素点検

プール掃除後や腰洗い槽使用後に排水する場合は、残留塩素が0.1mg/l未満であることを確認して排水すること

:	プール・腰洗い槽	残留塩素	(mg/l)
---	----------	------	--------

■プール使用前の日常点検

PH	5.8以上8.6以下であること(プール使用前に1回測定)	
透明度	水中で3m離れた位置からプール壁面が明確に見える程度に保たれていること	良・否
排(環)水口	蓋や吸い込み防止金具等はボルト、ネジ等で堅固に固定されているか	良・否
	蓋等や、吸い込み防止金具等及びそれらを固定しているボルト、ネジ等は腐食、変形及び欠落がないか	良・否
プール施設・設備	水中に危険なものがないか。足洗い、シャワー等の施設・設備に破損や故障はないか。プールサイドやフェンス等に利用者に危害を及ぼすような異物等がないか。	良・否
腰洗い槽排水	腰洗い槽の残留塩素濃度の減少を確認してから排水を行っているか	良・否
	腰洗い槽のバルブから水漏れがないか	良・否

※異常が発見された場合は、直ちに対応する。

検印	体育主任	養護教諭	保健主事	学校薬剤師	校長
					13

遊泳時間と
入泳人数

消毒剤投入量
残留塩素濃度

pH

施設・設備

定期検査 (様式更新の注意点)

換気及び保温等

第1票 換気及び保温等定期及び臨時検査票

令和 年度		学校名 _____		天候 _____									
<input type="checkbox"/> 定期 <input type="checkbox"/> 臨時		測定日時 令和 年 月 日 () _____		測定時間 時 分～ 時 分 _____									
換気及び保温等		測定場所 年 組 教室 _____		授業 _____									
		測定者 職名 氏名 _____		<input type="checkbox"/> 印	人数 大人 小人 _____								
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>学校長</td> <td></td> <td>学校薬剤師</td> <td></td> <td>保健主事</td> <td></td> <td>養護教諭</td> <td></td> </tr> </table>						学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	
学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭							
冷暖房機・空気調和設備の種類 () 内は必要な検査項目 NO.		<input type="checkbox"/> エアコン(1,2,3,6,7) <input type="checkbox"/> 石油(ガス) ファンヒーター(1,2,3,4,5,6,7) <input type="checkbox"/> 石油(ガス) ストーブ(1,2,3,4,5) <input type="checkbox"/> 電気ストーブ(1,2,3) <input type="checkbox"/> 床暖房(1,2,3) <input type="checkbox"/> その他() <input type="checkbox"/> 設備なし(1,2,3)											
		外 気	開始時 (:)	分後 (:)	終了直前 (:)	測定基準							
1 温 度		℃	℃	℃	℃	18℃以上 28℃以下であることが望ましい							
2 相対湿度		%	%	%	%	30%以上 80%以下であることが望ましい							
3 二酸化炭素(CO ₂)		ppm %	ppm %	ppm %	ppm %	1500ppm以下であることが望ましい (%表示: 0.15%以下であることが望ましい)							
燃焼機器 使用時	4 一酸化炭素(CO)		ppm	ppm	ppm	6ppm以下であること							
	5 二酸化窒素(NO ₂)			ppm		0.06ppm以下であることが望ましい							
冷暖房機 空気調和 設備使用	6 浮遊粉じん		mg/m ³	mg/m ³	mg/m ³	0.10mg/m ³ 以下であること							
	7 気 流		m/秒	m/秒	m/秒	0.5m/秒以下であることが望ましい							
測定機器	温度 相対湿度 :	CO ₂ :	CO:	NO ₂ :	浮遊粉じん:	気流:							
指導助言事項													

注 1) 測定時換気の状況は、裏面の図に記入 2) 二酸化炭素は授業終了直前の結果で評価 3) 浮遊粉じんを省略する場合は「省略」と記入

4) 測定不要(適用外)の項目は斜線を引く

(令和7年4月1日改訂)

- 冷暖房の種類によって必要な検査項目が決まる。必要な検査項目を様式の中で明確にした。
- 冷房でエアコン使用: 浮遊粉じん、気流が必須
- 暖房でFF式ストーブ使用: 浮遊粉じん、気流、CO、NO₂必須
- 冷暖房装置は稼働させて測定実施
- 浮遊粉じんを省略とする場合は「省略」と記入(省略の根拠とした結果は明確にしておく)、「適用外」の場合は斜線を記入

教室等の換気（二酸化炭素）測定

- ・検査回数 每学年2回（省略は不可）、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等 机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査時期 冷暖房を使用する夏季、冬季に測定するのがよい。
- ・測定方法 教室にて、授業開始から終了まで経時的に測定する。最低、授業終了前に測定する。
検知管または同等の方法（CO₂モニター（非分散型ガス分析計等））
- ・事後措置 基準の1500ppmを超える場合は、換気をする。
窓の開け方の工夫、換気扇やサーキュレーターの利用

換気の検査で使用する機器

二酸化炭素

検知管方式

CO₂モニター

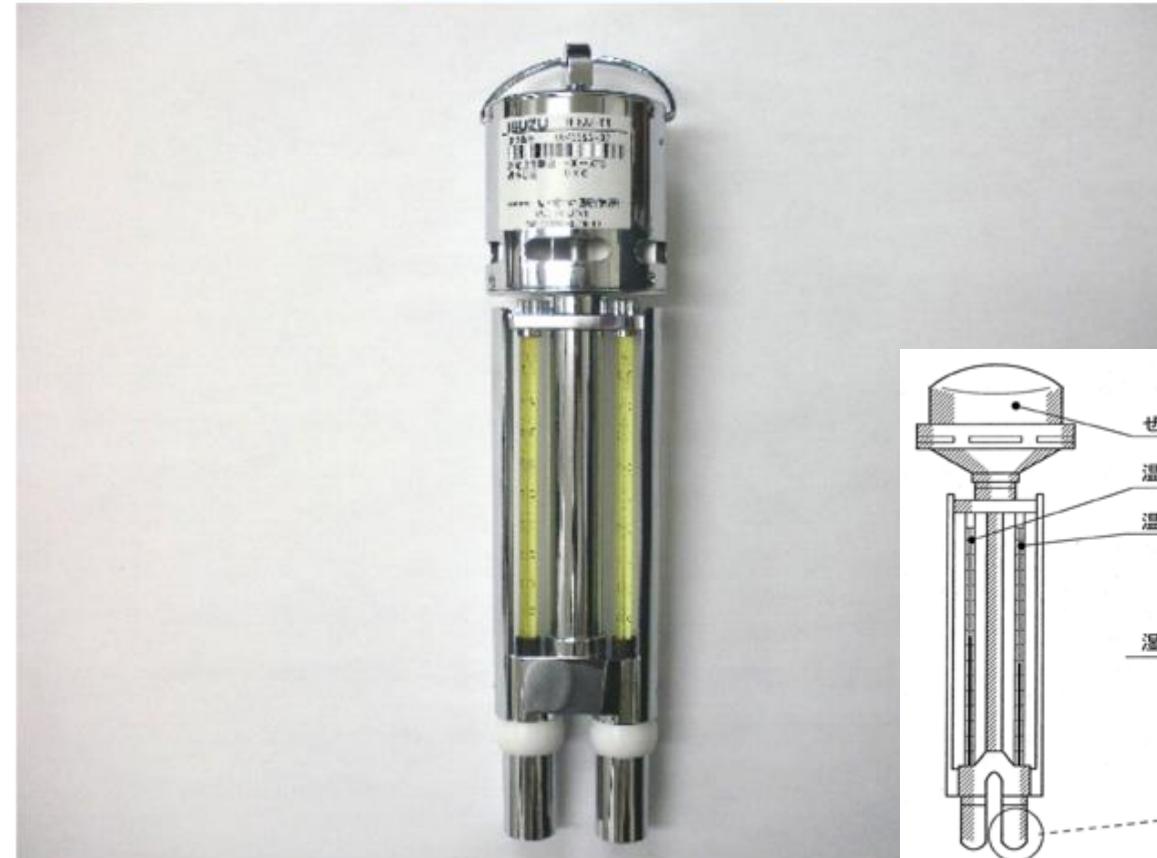


教室等の温度、相対湿度測定

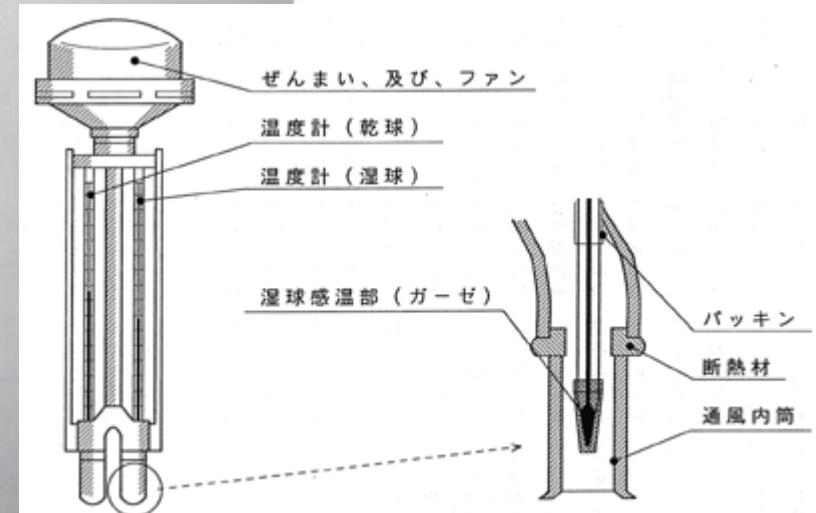
- ・検査回数 **毎学年2回（省略は不可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査時期 冷暖房を使用する夏季、冬季に測定するのがよい。
- ・測定方法 **0.5度目盛りの精度のある温度、湿度計（アスマン通風乾湿計）または同等の精度を持つ温湿度計**
- ・事後措置 カーテンの利用　冷暖房装置の利用
衣服による温度調節も必要

保温の検査で使用する機器

温度、湿度



アスマン通風乾湿計



教室等の浮遊粉じん測定

- ・検査回数 毎学年2回（基準値の1/2以下で環境に変化がなければ次回省略は可）、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査条件 温湿度、流量調整設備（エアコン、ファンヒータ等）を有する部屋で実施。
- ・検査時期 冷暖房を使用する夏季、冬季に測定する。
- ・測定方法 重量法 相対濃度計（デジタル粉じん計）
- ・原因 外気の粉じん、たばこの煙、チョークの粉（チョークは比較的粒子径が大きく、すぐ落下、影響少ない）
- ・事後措置 発生原因を除去。屋外からの影響であれば外気を遮断する。

教室等の気流測定

- ・検査回数 **毎学年2回（省略は不可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査条件 **温湿度、流量調整設備（エアコン、ファンヒータ等を有する部屋**で実施。
- ・検査時期 冷暖房を使用する夏季、冬季に測定する。
- ・測定方法 0.2m/sの気流を測定できる**微風速計（気流計）** カタ温度計
エアコンの風が直接あたる場合はルーバー機能を利用
扇風機も首振り機能利用
- ・事後措置 常時、風が体に当たっていると低体温症等の症状になる場合がある。
- 注意
 - ・**測定場所によってかなり違いがあるため、教室内数点で確認する。**
また、同一地点でも変動が大きいため、平均的な数値を把握する。
 - ・**微風速計で、指向性（センサーの気流を感じる方向）**があるものはセンサーの方向に注意する。

流量調節設備の検査で 使用する機器

浮遊粉じん



粉じん計

気流



気流計

教室等の一酸化炭素測定

- ・検査回数 **毎学年2回（燃焼器具を使用していない場合省略は可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査条件 燃焼器具を使用している部屋で測定する。
- ・検査時期 **燃焼器具を使用する暖房を使用する冬季に測定する。**
給湯器やコンロなどを使用する家庭科室は適宜測定する。
- ・測定方法 検知管法
- ・事後措置 **換気の実施。**
一酸化炭素の検出は、**燃焼器具の不完全燃焼**によるものであるため、器具の点検が必要である。

注意　・**FF式暖房器具**を使用している場合も、**燃焼ガスが教室内に流れ込んでいた事例**があったため、測定は実施することが望ましい。

教室等の二酸化窒素測定

- ・検査回数 **毎学年2回（燃焼器具を使用していない場合省略は可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等机上の高さで（幼稚園などでは幼児の活動により床の高さで）
- ・検査条件 燃焼器具を使用している部屋で測定する。
- ・検査時期 燃焼器具を使用する暖房を使用する冬季に測定する。
給湯器やコンロなどを使用する家庭科室は適宜測定する。
- ・測定方法 ザルツマン法（拡散法）
簡易法：**化学発光法（自光式タブ型測定器）**
- ・事後措置 **換気**の実施。
自動車排ガスなど外気の影響も考えられる場合、外気の測定も必要
- 注意 ・**FF式暖房器具**を使用している場合も、燃焼ガスが教室内に流れ込んでいた事例があったため、測定は実施することが望ましい。

燃焼ガスの検査で使用する機器

一酸化炭素

二酸化窒素



第2票 換気及び保温等ホルムアルデヒド及びトルエン定期及び臨時検査票

令和 年度

学校名 _____

定期 换気及び保温等 簡易測定法用
 臨時 ホルムアルデヒド、トルエン

測定期日 令和 年 月 日 ()

測定者 職名 氏名 (印)

学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	
-----	--	-------	--	------	--	------	--

測定場所					(指導助言事項)			
測定前の換気・密閉の実施	30分以上の換気：月 日 時 分～月 日 時 分 5時間以上密閉：月 日 時 分～測定開始まで							
測定項目	ホルムアルデヒド		トルエン					
測定方法	光電光度法・検知管法		検知管法					
回数	1回目	2回目	1回目	2回目				
測定時刻	～	～	～	～				
測定開始時室温	℃	℃	℃	℃				
測定結果	ppm μg/m³	ppm μg/m³	ppm μg/m³	ppm μg/m³	(基準) ホルムアルデヒド 100 μg/m³ (0.08ppm) 以下であること トルエン 260 μg/m³ (0.07ppm) 以下であること			
判 定	適	・ 不適	適	・ 不適				

注1) 測定場所は30分以上開放し、5時間以上密閉後、密閉した状態で測定する。

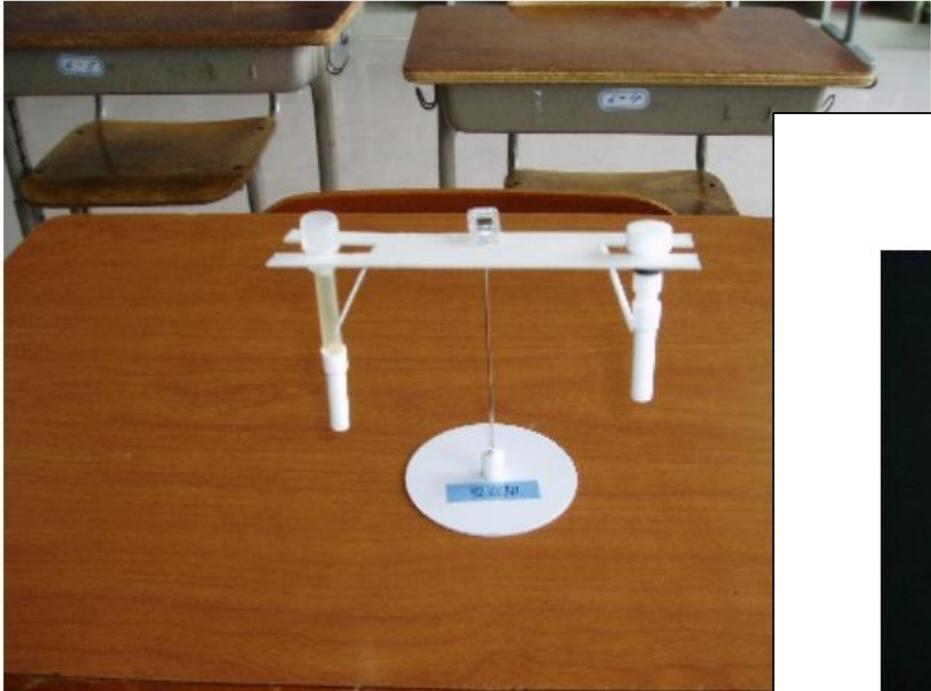
(令和7年4月1日改訂)

2) 簡易測定器によるアクティブ法では2回測定し平均値で評価する。 3) 検知管使用の場合測定下限値を確認し記入する。

- 揮発性有機化合物、シックハウス症候群に係る検査で簡易測定器を使用した場合の様式で、測定前に部屋を30分以上開放、5時間以上密閉してから測定するところの時間を記入することとした。

- アクティブ法の場合は1日2回実施し平均値で評価する。
- 測定結果の単位に注意
- 検知管を使用した場合は検出下限値を把握して検出されなかった場合は○○未満と記入する。

ノッシブサンプリング法(拡散方式)



拡散方式(採取管)



ホルムアルデヒド用

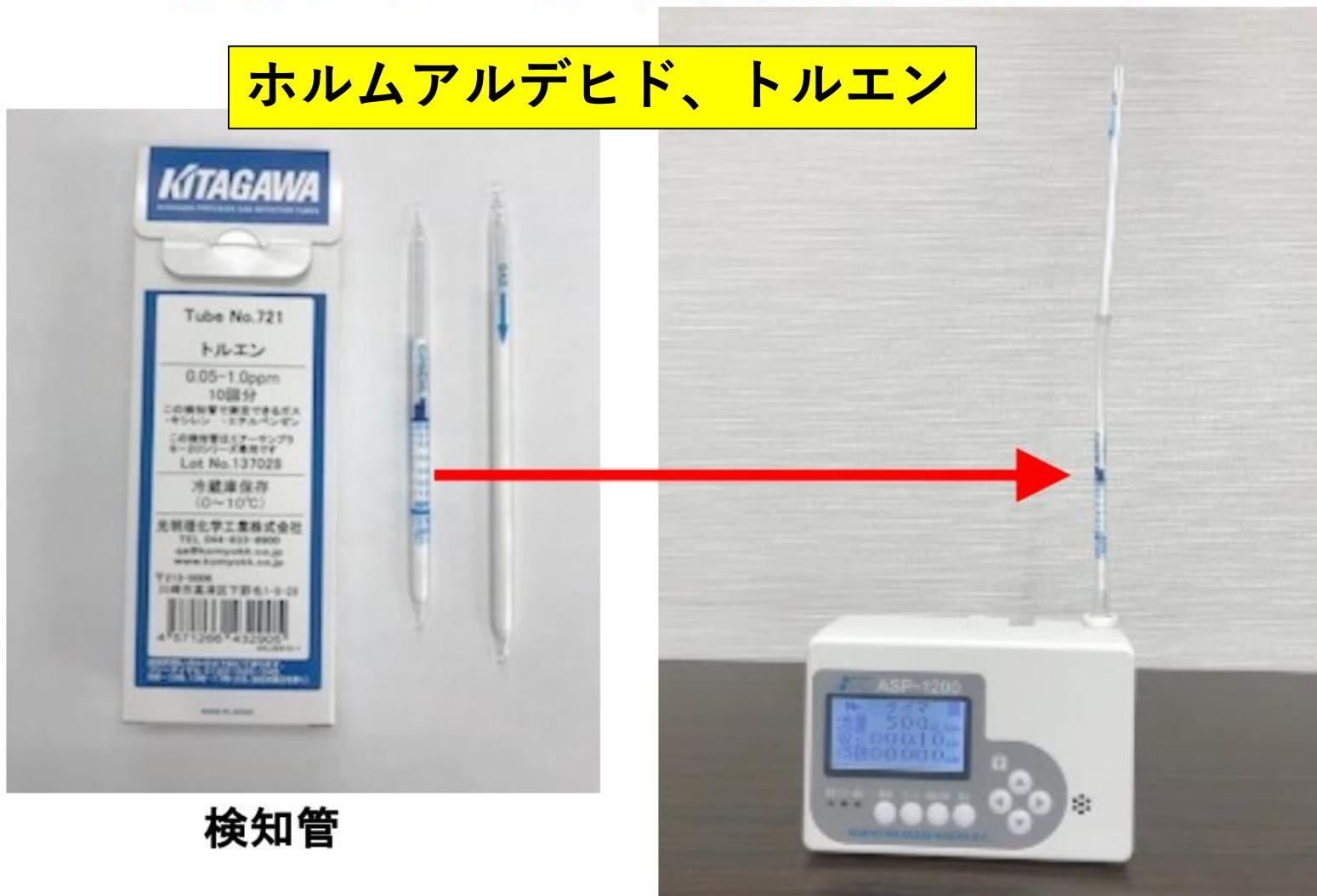
VOC用

ホルムアルデヒド測定器(簡易法)



検知管による簡易測定法

ホルムアルデヒド、トルエン



検知管

エアーサンプリングポンプ

第14票 ダニ又はダニアレルゲン定期及び臨時検査票

令和 年度

- 定期
 臨時

ダニ又はダニアレルゲン

学校名 _____

測定日時 令和 年 月 日 () 時 分

測定者 職名 氏名 (印)

学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	
-----	--	-------	--	------	--	------	--

測定場所	測定結果（試験紙）の添付場所			
測定対象				
室温・湿度	温度	℃	湿度	%
測定結果	<input type="checkbox"/> ++ >35 μg(>350 四)/m ² <input type="checkbox"/> + 10 μg(100 四)/m ² <input type="checkbox"/> ± 5 μg(50 四)/m ² <input type="checkbox"/> - <1 μg(<10 四)/m ²			
測定方法	簡易法；マイティーチェッカー・その他()			
判定	適合 • 不適合			
換気状況（夏季）	窓開け： 時間/日 換気扇： 有(時間稼働/日) • 無			
冷房設備	無 • 有(稼働時間 時間/日)			
対象物の掃除頻度	回/月			
対象物の洗濯頻度	回/年 (※寝具、カーペットのみ)			

(令和7年4月1日改訂)

- 部屋の換気の状況、冷房の有無、清掃の頻度を記入する。

ダニ、ダニアレルゲンの測定

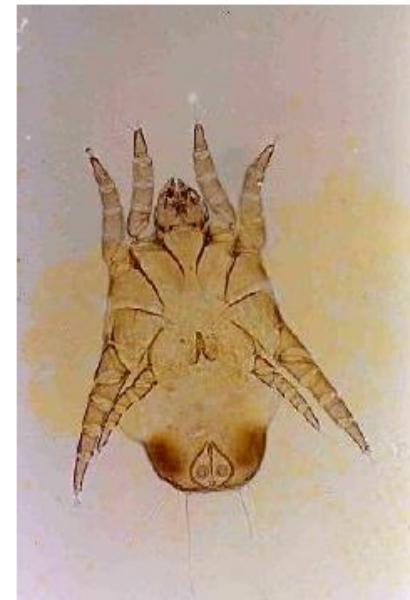
- ・検査回数 **毎学年1回** 実施計画に基づき実施
- ・検査場所 保健室の寝具、カーペット敷きの教室
- ・検査時期 **温度、湿度が高い時期に行う。**
- ・測定方法 細塵捕集フィルターを装着した掃除機で1平方メートルを1分間吸引する。捕集した細塵中のダニを計数する（匹数計数法）または、アレルゲンを抽出しアレルゲン量を測定する（酵素免疫測定法：ELISA法、簡易キットが市販されている）
- ・事後措置 **電気掃除機で日常的に吸引により掃除する（ダニの除去）。**
布団は定期的に乾燥する。ダニは天日干しでは取り切れない。
吸引装置で取り除くようにする。湿気は除去する。

- 注意
- ・チリダニの仲間であるコナヒヨウダニ、ヤケヒヨウダニが原因。
噛んだり刺したりするダニではない。
 - ・毛並みの長いカーペットのアレルゲンは除去が困難。業者清掃も必要

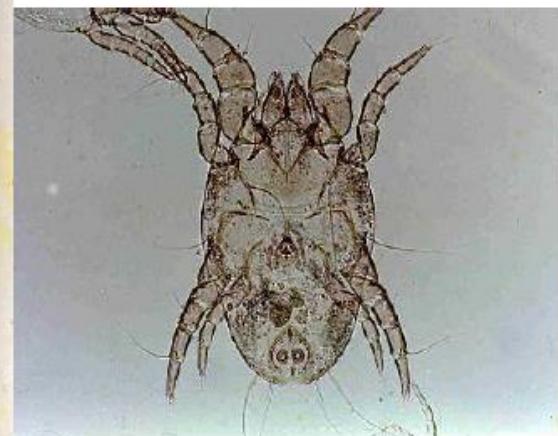
ダニ・ダニアレルゲン検査

<チリダニの仲間>

- ・大きさ0.2~0.4mm程度
- ・温度25°C、湿度65~75%が繁殖条件
- ・6~7月に繁殖、9月以降に死骸が増え、アレルゲンが増加
- ・ヒトを刺すダニではない。
- ・ヒトの皮膚、髪の毛、フケを餌にしている。



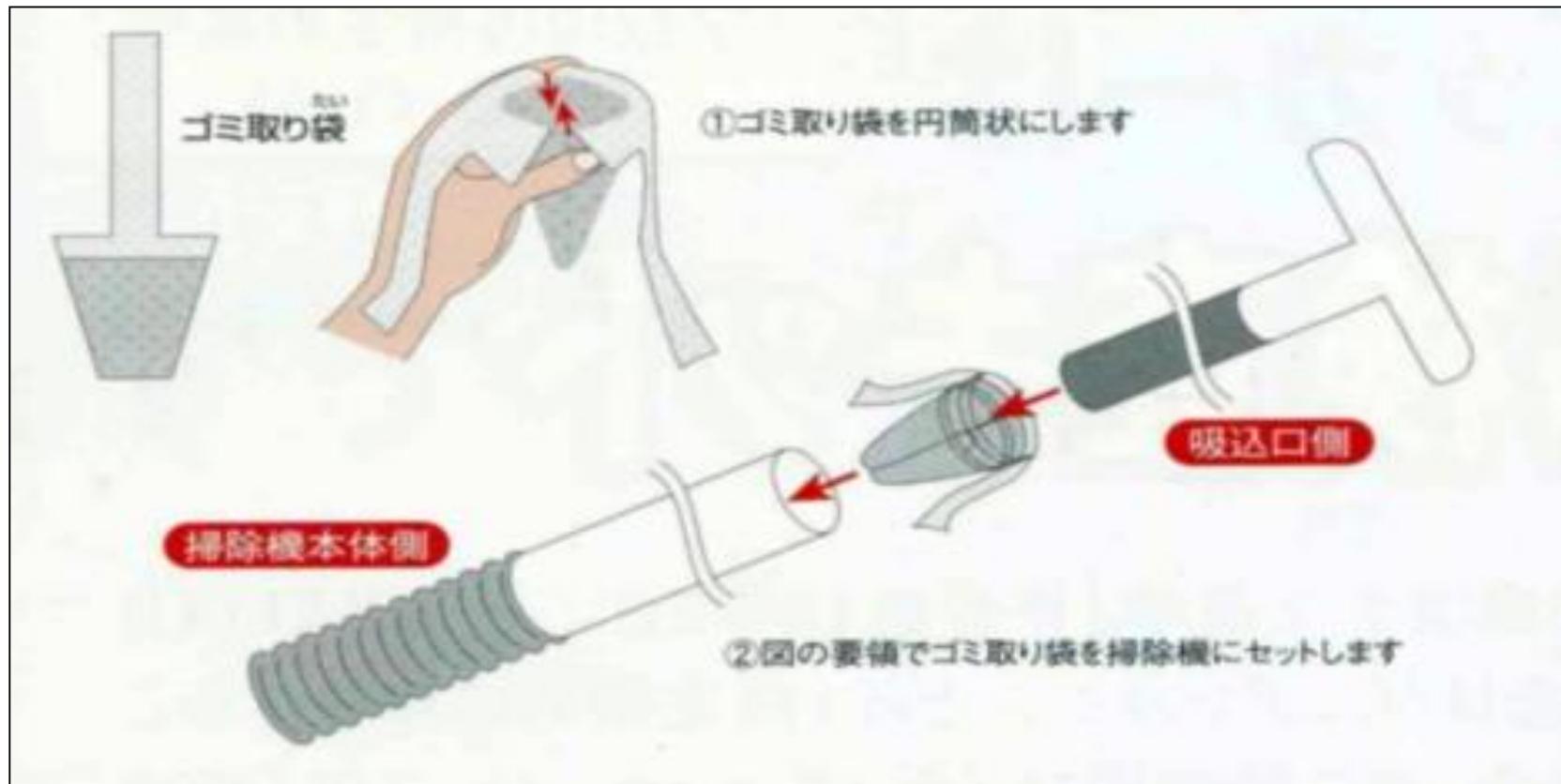
ヤケヒヨウヒダニ



コナヒヨウヒダニ

ダニアレルゲン検査

- ・酵素免疫測定法でのサンプリング



ダニアレルゲン検査 採取方法



1 ごみ取り袋広げる



3 掃除機の柄の部分にセット



5 1m²を1分間で吸引



2 内部はメッシュ状の袋



4 吸い込み口をセット

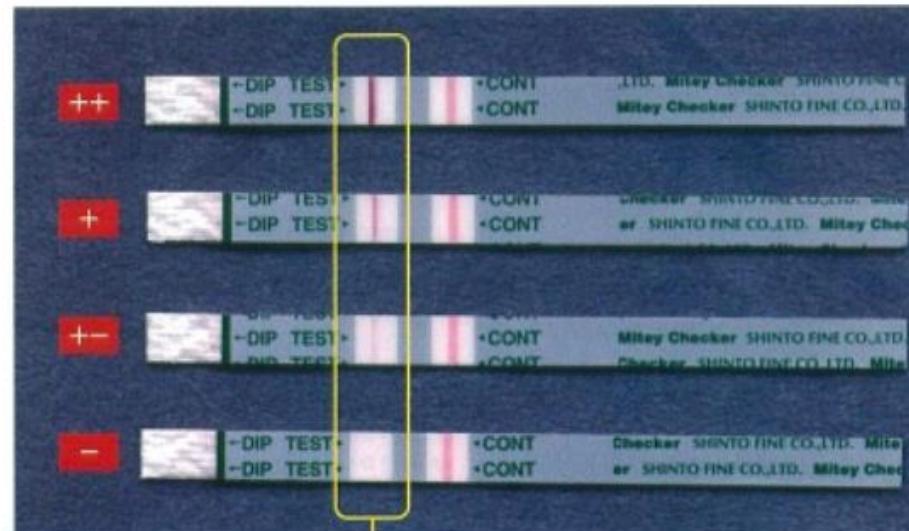


6 ごみ取り袋をはずし
袋に入れる

簡易測定法(マイティーチェッカー)

酵素免疫測定法

「+」以下にすれば、100匹
以下／ m^3 となる



ここでチェック

判定	判定の目安	ダニアレルゲン量
++	濃い、太いライン	>35 $\mu g (>350\text{匹})/m^3$
+	ラインが明確	10 $\mu g (100\text{匹})/m^3$
+−	うっすらと発色	5 $\mu g (350\text{匹})/m^3$
-	発色していない	<1 $\mu g (<10\text{匹})/m^3$

基準

採光及び照明

学校環境衛生基準 (採光及び照明)

(ア)教室及びそれに準ずる場所の照度の下限値は

300 lx (ルクス)

教室及び黒板の照度

500 lx以上であることが望ましい

(イ)教室及び黒板のそれぞれの最大照度と最小照度の比

20:1を超えないこと。

10:1を超えないことが望ましい。

(ウ)コンピュータ教室等の机上照度

500～1000 lx程度が望ましい。

普通教室では難しい

(エ)テレビやコンピュータ等の画面の垂直面照度

100～500 lx程度が望ましい。

(オ)その他の場所は、JIS Z9110に規定する学校施設の
人工照明の照度基準に適合すること。



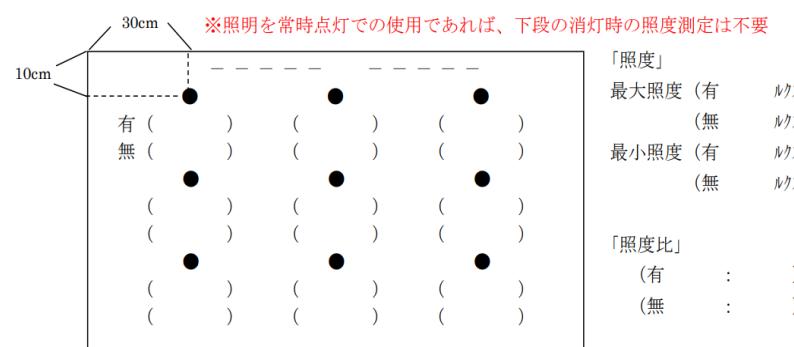
第3票 採光及び照明定期及び臨時検査票

令和 年度	学校名	天候
<input type="checkbox"/> 定期	採光及び照明	測定日時 令和 年 月 日 () 時 分
<input type="checkbox"/> 臨時		測定場所 年 組 教室 授業
	調査者 職名 氏名	人数

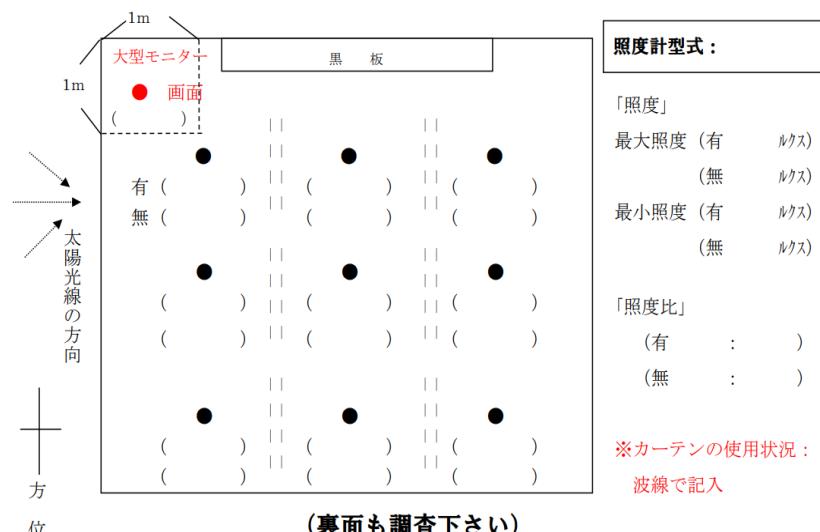
1. 照度

学校長	学校薬剤師	保健主事	養護教諭
-----	-------	------	------

◎黒板面照度 ※電灯（蛍光灯 W・LED）の位置を実線（赤色）で記入

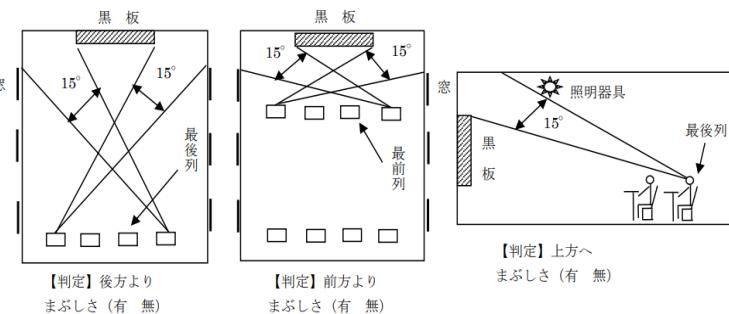


◎教室内照度 ※電灯（蛍光灯 W・LED）の位置を実線（赤色）で記入



2. まぶしさ

◎黒板付近のグレア（まぶしさ）



3. 総評

項目	検査事項	判定	基準
印 象	1) 教室へ入った時の印象		
教 室 内	1) 照度は十分にあるか 2) 照度比はよいか 3) 大型モニターにグレア（まぶしさ）はないか 4) 照明器具は適当か、又はその配置はよいか 5) 照明器具は清掃されているか 6) 照明器具にちらつき・劣化・断線したものはないか 7) 照明器具の点灯は列ごとにそれぞれ別回線になっているか 8) 強い直射日光の照射を防ぐためのカーテン・ブラインドなどがあるか、又は清潔か		・下限値 300 ルクス (500 ルクス以上が望ましい) ・照明器具は児童生徒の視線の方向と平行が良い ・照度比 最大照度と最小照度比が 10:1 を超えないこと やむを得ない場合でも 20:1 を超えないこと
黒 板	1) 照度は十分あるか 2) 照度比はよいか 3) 黒板周囲にグレアはないか 4) 照明器具は適当か、又はその配置はよいか		・500 ルクス以上が望ましい ・照度比 教室内と同じ
総 合	1) 照明に対する認識・工夫・努力はされているか		
	判定： ○……良い △……改善が望ましい ×……早急な改善を要す		
	指導助言事項		

（令和7年4月1日改訂）

- 採光及び照明での照度測定は、照明を常時点灯で使用している場合、消灯時の測定は不要。
- 大型モニターがある場合は、モニターの垂直面照度の測定、まぶしさの有無も把握する。
- カーテンや暗幕利用の場合、その状況も記録する。

第4票－1 採光及び照明（コンピュータ使用教室等）定期及び臨時検査票

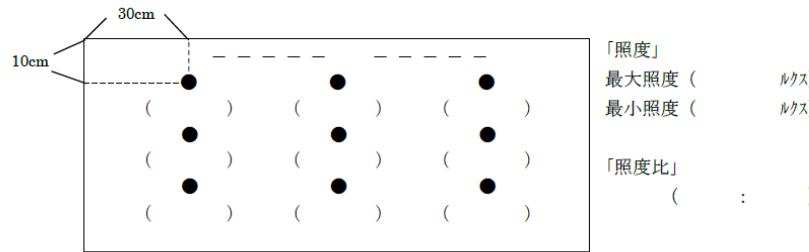
令和 年度	学校名	天候
<input type="checkbox"/> 定期 採光及び照明	測定日時 令和 年 月 日 () 時 分	
<input type="checkbox"/> 臨時 (コンピュータ、タブレット 使用教室等)	測定場所 年 組 教室 授業	
	調査者 職名 氏名	(①) 人数

1. 照度

学校長	学校薬剤師	保健主事	美濃教諭

◎黒板面照度（点灯時）

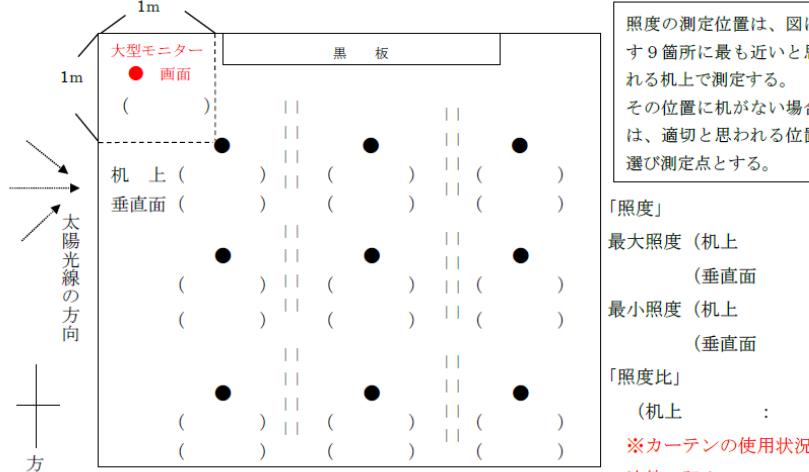
電灯（蛍光灯 W・LED）の位置を実線（赤色）で記入



◎教室内照度（点灯時）、ディスプレイ（タブレット）の垂直面照度

タブレット使用時の
角度： 度

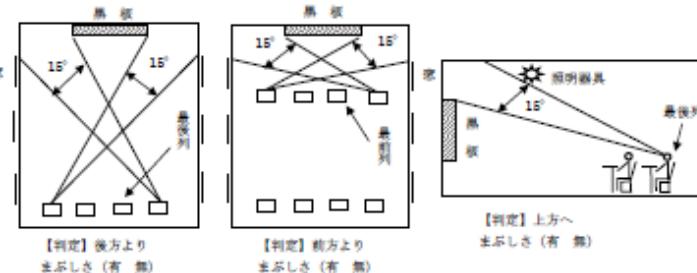
電灯（蛍光灯 W・LED）の位置を実線（赤色）で記入



（裏面も調査下さい）

2. まぶしさ

◎黒板付近のグレア（まぶしさ）



3. 総評

項目	検査事項	判定	基準
印象	1) 教室へ入った時の印象		
教室内	2) 照度は十分にあるか		・ディスプレイ画面の垂直面 照度は100～500ルクスが 望ましい
	3) 大型モニターにグレア（まぶしさ）はないか		・机上の照度は500～1000ルクス が望ましい
	4) ディスプレイ画面に映りこみがないか		・照度比
	5) 照明器具は適当か、又はその配置はよいのか		最大照度と最小照度比が10: 1を超えないこと
	6) 照明器具は清掃されているか		やむを得ない場合でも 20:1を超えないこと
	7) 照明器具にちらつき・劣化・断線したものはないか		・ディスプレイ画面に映りこみ がないこと
	8) 強い直射日光の照射を防ぐためのカーテン・ブライ ンドなどがあるか、又は清掃か		
黒板	1) 照度は十分あるか		・500ルクス以上が望ましい
	2) 照度比はよいか		・照度比 教室内と同じ
	3) 黒板周囲にグレアはないか		
	4) 照明器具は適当か、又はその配置はよいのか		
総合	1) 照明に対する認識・工夫・努力はされてるか		
	判定： ○……良い △……改善が望ましい ×……早急な改善を要す		
	指導助言事項		

（令和7年4月1日改訂）

- 採光及び照明で教室でタブレットを使用した時の様式で生徒がいない状況でタブレットを使用しているのを想定して（例えば机とタブレットの角度60°を想定して測定する。）
- 点灯時のみ測定し、通常の教室での黒板、机上の照度、まぶしさの検査結果兼ねることができる。
- カーテンや暗幕利用の場合、その状況も記録する。

学校環境衛生の照度測定

- ・検査回数 **毎学年2回（省略は不可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等
- ・検査時期 **季節や天候、周囲の状況**によって影響を受けるため。適切な時期を選定する。
- ・測定方法 教室にて、教室の黒板面と机上で、照度を測定する。
照度計を使用し、教室内の規定の箇所で測定する。

※注1) 測定値は、天候によってかなり左右される。雨天や曇天時に照度が足りているか確認する必要がある。

北側の教室、北舎1Fの教室が照度不足になりがち。要チェック

- 2) 直射日光がさすような状況では、照度比が大きくなり基準を超過する。そのような場合は、カーテンを引き対応する。
- 3) 教室以外の照度は、床上75cmの水平面照度を測定する。
- 4) 幼稚園や体育館は実態に即して測定する。
- 5) 測定時は、測定者自身が影にならないよう注意して測定する。
- 6) **黒板灯**は黒板の中央付近を照らすよう、向きを調整する必要がある。

照度の測定



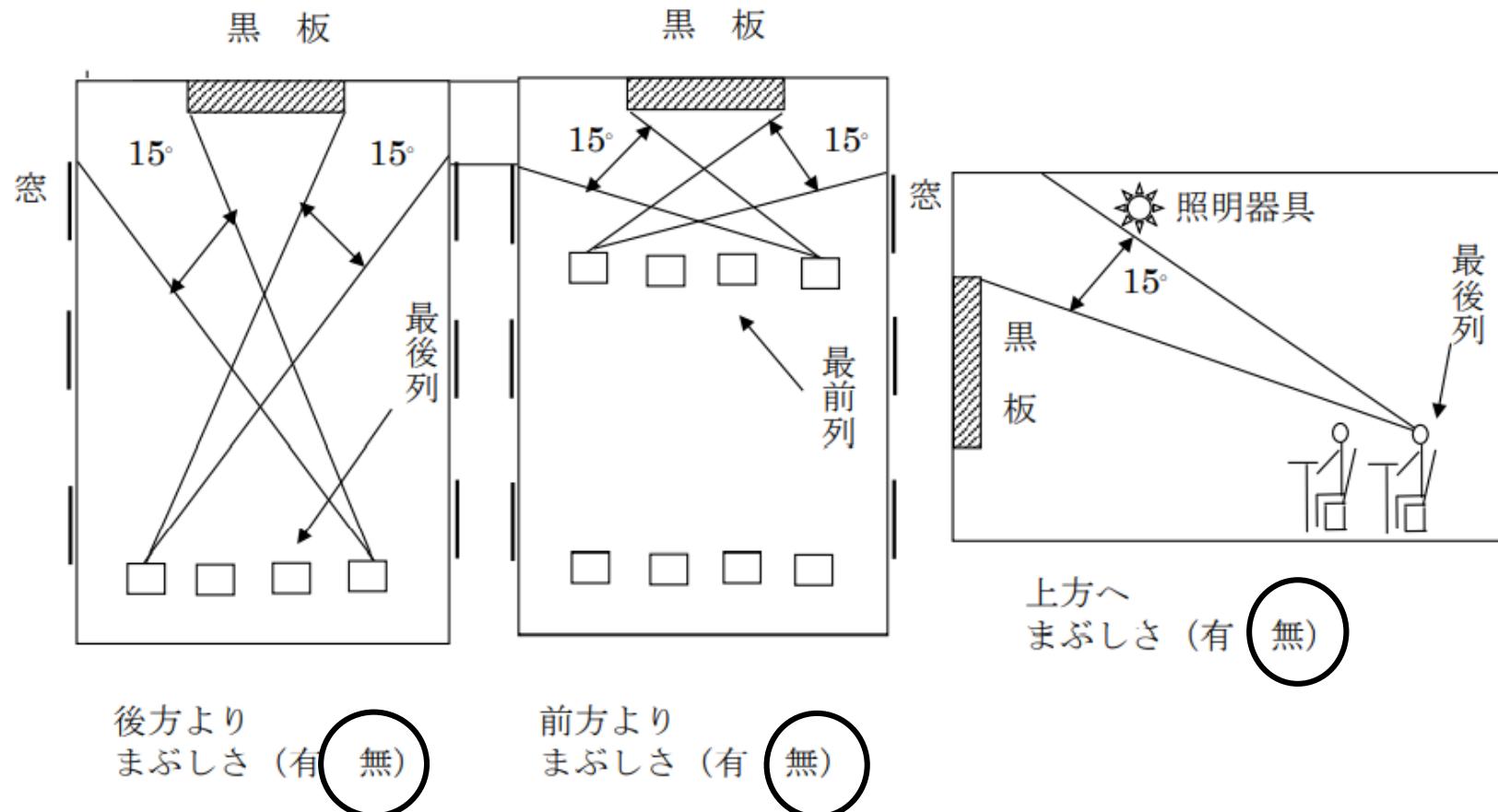
学校環境衛生のまぶしさの測定

- ・検査回数 **毎学年2回（省略は不可）**、実施計画に基づき実施
- ・検査場所 各階1以上の教室等
- ・基準 児童生徒から見て、黒板の外側15°以内の範囲に輝きの強い光源（昼光の場合は窓）がないこと。
見え方を妨害する光沢が黒板面及び机上面ないこと。
見え方を妨害するような電灯や明るい窓等がテレビやコンピューター等の画面に映じていないこと
- ・測定方法
黒板の見え方を妨害する光源、光沢の有無を調べる。

- ※注1) 黒板まわりの光沢の原因は、ラミネート加工の掲示物、ガラス戸の書棚、時計等
-
- 2) ホワイトボードについては、光沢を抑えた仕様のものもあり、選定時には考慮する。
-
- 3) 映り込みの対応は、カーテンの利用、テレビや電子黒板は設置場所や向きを考慮する。

採光及び照明（まぶしさの検査）

◎黒板付近のまぶしさ（グレア）



照度照明のチェックポイント

蛍光管の汚れ、黒ずみ



黒板灯の角度



黒板上部の掲示物(反射)



PCを使用する教室等での照度測定

- ・検査回数 **毎学年2回（省略は不可）**、実施計画に基づき実施
 - ・検査場所 **PC（タブレット）を使用している教室**
 - ・検査時期 季節や天候、周囲の状況によって影響を受けるため。適切な時期を選定する。
 - ・測定方法

PC（タブレット）を使用している教室にて、PCを使用している状況に合わせてモニターの垂直面照度及び机上照度を測定する。
照度計を使用し、教室内の規定の箇所で測定する。
- ※注1) タブレットの使用している角度を聞き取り、使用状況に合わせて、机上、垂直面の照度を測定する。
-
- 2) カーテンを利用し部屋の明るさを調整し、教室の照度環境を整えた上で測定する。

騷音

第5票 騒音レベル定期及び臨時検査票

令和 年度	学校名 _____
<input type="checkbox"/> 定期	測定日時 令和 年 月 日 () 天候 _____
<input type="checkbox"/> 臨時	測定場所 年 組 教室 時 分
	測定者 職名 氏名 (印)

騒音環境を調査後、騒音レベルを測定

学 校 長		学校薬剤師		保健 主 事		養 護 教 諭
-------------	--	-------	--	--------------	--	------------------

騒音環境	騒音源		日常の学校生活より、騒音について聞き取りをする。この際、日常点検の結果を十分に活用すること。 (騒音源) 校内：児童生徒の声、音楽授業、室内の換気扇やエアコンの異音等 校外：工場の稼働音、自動車の交通騒音等 注) 救急車のサイレン音など突発的な騒音源は、測定対象にしない。					
	校内	無・有()						
	校外	無・有()						
等価騒音レベル 騒音計型式：	※授業が行われる日の授業が行われている時間帯において、室内には児童・生徒がいない状態で測定		基 準					
	窓 閉	窓側	d B	窓を閉めている時 等価騒音レベルは $L_{Aeq} 50dB$ 以下であることが望ましい。				
		廊下側	d B					
	窓 開	窓側	d B	窓を開けている時 等価騒音レベルは $L_{Aeq} 55dB$ 以下であることが望ましい。				
廊下側		d B						
指導助言事項								
備 考	騒音レベルの測定結果が著しく基準値を下回る場合、内外の環境に変化が認められない限り、次回からの騒音レベルの測定を省略することができる。この場合の測定値は、窓閉め時 $45dB$ 以下、窓明け時 $50dB$ 以下をいう。							

(令和7年4月1日改訂)

• 校内、校外の騒音源について記載

学校環境衛生の騒音測定

・測定方法

教室にて、児童がいない状態で、教室の窓側と廊下側で、窓を開けたときと閉じたときの等価騒音レベルを測定する。

積分・平均機能を備えた普通騒音計を使用し、聴覚補正回路：A特性、動特性：FASTで、5分間測定する。

※注) 偶発的な音は除く・・・救急車、爆音をあげる改造車両、たまに飛ぶ航空機、チャイム、測定者自身の音・・・騒音計によっては**ポーズ機能**、**バックイレース機能**が備わっているものがあり、これを利用すれば測定のやり直しも少なくなる。

学校環境衛生の騒音測定

- ・検査回数 每学年2回（省略は可能）、実施計画に基づき実施
- ・検査時期 授業が行われる日で授業が行われている時間帯
- ・検査場所 各階1以上の内外の騒音の影響の大きい教室

※内外の騒音の影響：

校外の音・・・工場、自動車、工事現場等。

校内の音・・・音楽の授業、体育の授業、話声、クラブ活動、設備（扇風機、エアコン、パソコン室のサーバー等）

学校環境衛生の騒音測定

- ・検査項目：騒音レベル
- ・基準値：教室内の等価騒音レベルは、

窓を閉じているときはLAeq50 dB以下

窓を開けているときはLAeq55 dB以下

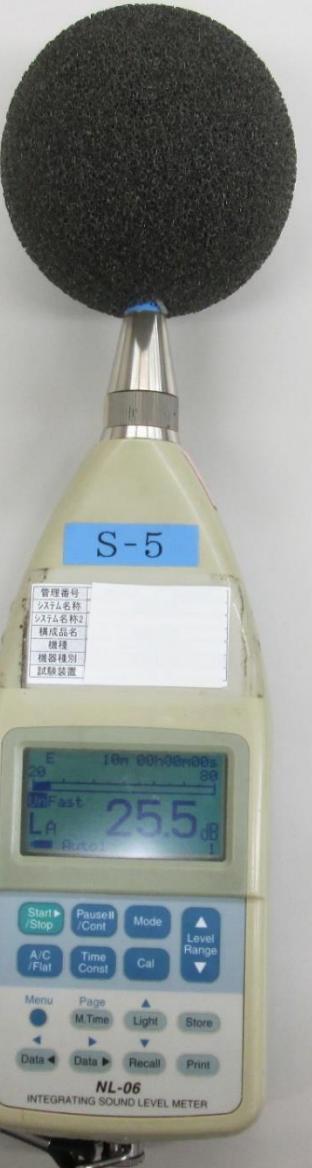
が望ましい。

<参考>

教師の声のレベルが65 dBぐらい、声と騒音の差が15 dBぐらいは必要との観点から、窓を閉めて50 dB以下が望ましいと設定された。

参考に、環境基準値（生活環境の保全上、人の健康の保護に資する上で維持することが望ましい基準）は、住居地域（A、B類型）で昼間50 dB以下

NL-
06



NL-27



2014/04/08 21:42

学校の清潔

第6-1票 学校の清潔定期及び臨時検査票

<input type="checkbox"/> 定期 <input type="checkbox"/> 臨時		令和 年度 学校の清潔 (大掃除の実施 第 回目)		学校名 _____ 調査者 職名 _____ 氏名 _____ 									
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>学 校 長</td> <td></td> <td>学校薬剤師</td> <td></td> <td>保健 主 事</td> <td></td> <td>養 護 教 諭</td> <td></td> </tr> </table>						学 校 長		学校薬剤師		保健 主 事		養 護 教 諭	
学 校 長		学校薬剤師		保健 主 事		養 護 教 諭							
項目	調査日	大掃除実施日	調査方法、清掃内容等			指導助言事項							
大掃除の実施 (2学期制の場合も 大掃除は年3回実施)	令和 年 月 日	令和 年 月 日	調査方法 (聞き取り ・ 清掃記録簿等) 清掃内容等 :										
(基準) 定期的に行われていること													
(令和7年3月1日改訂)													

- 学校の清潔；大掃除の実施は、様式を毎回分けた。
- 大掃除実施日と調査日を区別して記入。後日聞き取り調査也可。
- 大掃除は2期制の場合も年3回実施する。

第6－2票 学校の清潔定期及び臨時検査票

<input type="checkbox"/> 定期	令和 年度 学校の清潔 (雨水排水溝等、排水の施設設備)	学校名 調査者 職名 氏名 (印)								
<input type="checkbox"/> 臨時		<table border="1" style="width: 100px; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>学校長</td><td></td><td>学校薬剤師</td><td></td><td>保健主事</td><td></td><td>養護教諭</td><td></td></tr> </table>	学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	
学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭				
項目	調査日	調査方法、調査内容等	指導助言事項							
雨水の排水溝等 (基準) 屋上等の雨水排水溝には泥や砂などが堆積していないこと。雨水排水管の末端は砂や泥等により管径が縮小していないこと。	令和 年 月 日	<p>調査方法 (目視で確認 ・ 聞き取り)</p> <p>① 雨水排水溝の土砂、落ち葉等の堆積、つまりはないか ② 雨水排水管の末端は、砂や泥等によるつまりはないか ③ グランドの水はけはよいか ④ 大きな水たまりになる場所はないか</p>	有・無 有・無 良・不良 有・無							
排水の施設・設備 (基準) 汚水槽、雑排水槽等の施設・設備は故障なく適切に機能していること	令和 年 月 日	<p><input type="checkbox"/> 下水道の場合 該当する施設・設備がないため調査不要</p> <p><input type="checkbox"/> 合併浄化槽の場合</p> <p>① 净化槽法定検査は実施しているか ② 汚水槽、排水槽は清掃を実施しているか ③ 净化槽の排水先に問題はないか</p> <p>※①②は業者による実施記録を確認する</p>	実施・未実施 実施・未実施 有・無							

(令和7年4月1日改訂)

- 雨水排水溝・・・調査の内容を明確に示したのでこれに従ってチェックする。
- 排水の施設設備・・・排水先が下水道であれば調査不要、合併浄化槽の場合の確認事項示した。
- 合併浄化槽設置の場合は、業者による施設管理、法定検査、施設清掃の記録を確認する。

ネズミ及び衛生害虫

第7票 ネズミ・衛生害虫等 定期及び臨時検査票

令和 年度

定期

臨時

ネズミ・衛生害虫等

学校名 _____

調査日 令和 年 月 日 ()

調査者名 _____ (印)

学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	

検査項目	判定	指導助言事項
(1) ネズミ		調査方法 (目視で確認 ・ 聞き取り)
ア ネズミの穴、糞、毛等の有無	有・無	
イ ネズミの足跡の有無	有・無	
ウ 食害の有無	有・無	
(2) 衛生害虫等		
ア ハエ	有・無	
イ チョウバエ	有・無	
ウ 蚊	有・無	
エ ゴキブリ	有・無	
オ 樹木等の害虫	有・無	(基準) 校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息が認められないこと。

(令和7年4月1日改訂)

- 聞き取り調査可、日常点検の結果を参考に記載

教室等の備品の管理 黒板の色彩

第8票 教室等の備品の管理 黒板面の色彩 定期及び臨時検査票

令和 年度	学校名	天候
<input type="checkbox"/> 定期	測定日時 令和 年 月 日 () 時 分	
<input type="checkbox"/> 臨時	測定場所 年 組 教室	
	調査者名 (印)	

学校長		学校薬剤師	
保健主事		養護教諭	

黒 板			黒板面の色相と彩色		
中央	30cm	10cm	色相	彩色	有彩色・無彩色
明度/彩度 (/) (/) (/)	●	●	●		
明度/彩度 (/) (/) (/)	●	●	●		
明度/彩度 (/) (/) (/)	●	●	●		

<基準>

黒板面の色彩

ア 無彩色の黒板面の色彩は、明度が3を超えないこと。

イ 有彩色の黒板面の彩色は、明度及び彩度が4を超えないこと。

判定表は 明度／彩度で表示

【明 度】物体表面の反射率が他のものに比べて、多いか少ないかを各色につき
0から10までの段階に区分。

【彩 度】各色の鮮やかさ、さえ方の度合いを示す。同じ明度の無彩色からのへだ
たりを数値化して示し、数値の高いほうがより鮮やかでされた色となる。

黒板の管理状況（参考情報）

外観の状況	良 ・ 不良 (割れ・反り・剥がれ・鏽・ピンホール・その他 ())
黒板の拭き取り状況	良 ・ 不良 ()
黒板拭きの状況	良 ・ 不良 (拭き取り面の摩耗・損傷・その他 ())
黒板拭きクリーナーの状況	良 ・ 不良 (故障・清掃不良・その他 ())

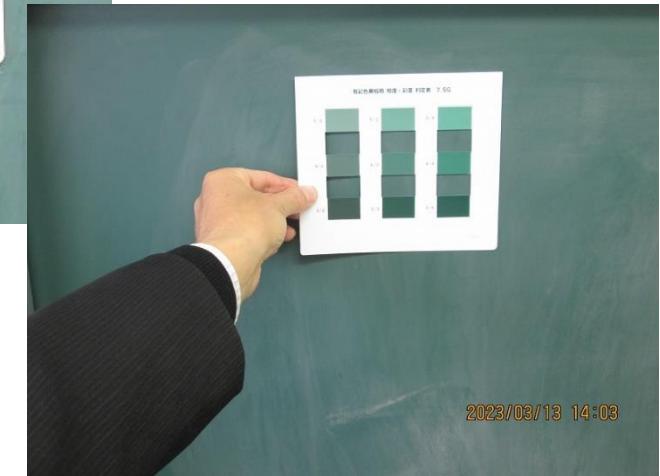
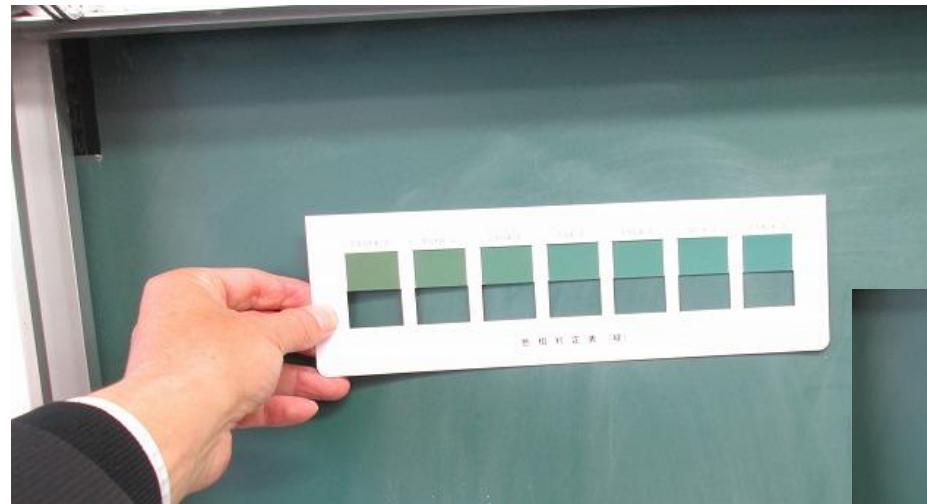
(令和7年4月1日改訂)

- 黒板の管理状況を調査し下段に記入。
- 全教室ホワイトボード使用の場合は検査の必要なし。

黒板の色彩の検査

- ・ 検査回数 **毎学年1回、実施計画に基づき実施**
- ・ 検査場所 各階 1 以上の教室等で実施
- ・ 検査方法 黒板の色票を使用して、明度、彩度の検査を実施する。チョークの粉を十分ふき取ってから黒板上の9点について、明度、彩度を読み取る。
- ・ 基準 無彩色の黒板面の色彩は、明度が 3 を超えないこと。
有彩色の黒板面の色彩は、明度及び彩度が 4 を超えないこと。
- ・ 事後措置 黒板の塗り替え又は取り換え。
 - 注1) 黒板面に板書された文字が見えるのは、板面の色彩と文字の色彩が異なるからである。両者の色彩の差が小さいほど文字は鮮明さを欠き、それを見ようとすると目の疲労が増加する。黒板には、板面が無彩色（黒色）のものと有彩色（緑色等の黒色以外）のものがある。
 - 2) ホワイトボードは、現状、黒板の色彩検査は不要。

黒板の色彩



<検査方法>

- ・「有彩色（黒以外）」、「無彩色（黒色）」を判定する。
- ・まず、「色相判定用色票（細長）」を黒板にあて、「色相（色合い）」を判定する。
- ・次に、判定した色相の「彩度、明度判定用色票」を黒板にあて、9か所について、彩度、明度の数値を読み取る。
- ・少し離れて最も近いものを選ぶ。

飲料水の施設設備

第9票 飲料水（施設設備）定期及び臨時検査票

令和 年度	飲料水施設・設備の定期（臨時）検査				
学校名	管理者名：校長（園長）				
調査日 令和 年 月 日 ()	調査者 職名	氏名	(印)		

学 校 長		学 校 事 業 制 師		保 育 主 事		美 術 教 諭	
-------------	--	----------------------------	--	------------------	--	------------------	--

給水源

給水源の種類	1. 公共水道 2. 専用水道 3. 井戸水（専用水道を除く） 4. 湧水 5. 泉水 6. その他()
--------	--

水質検査の場所

定期水質検査場所	
日常点検水質検査場所（水槽を経ての給水）	
日常点検水質検査場所（直結給水）	

注) 直結給水の場合は、定期検査の必要はないが、日常点検は必要になる。

現場検査（施設設備）

水栓数	個
配管、水栓の故障	1. ない 2. ある()
材料、塗装の状態	1. 良い 2. 悪い
その他の故障	1. ない 2. ある()
貯水槽周辺の清潔状態	1. 良い 2. 悪い

検査と記録

定期検査記録（5年）	1. 保存されている（ 年～ 年） 2. ない
日常点検記録（3年）	1. 保存されている（ 年～ 年） 2. ない
日常点検の項目	1. 遊離残留塩素 2. 色 3. にごり 4. 臭気 5. 味
日常点検をする人	職員の職種() 児童生徒の参加 1. 有 2. 無
日常点検の頻度	1. 授業のある日全部 2. 授業のある日一部 3. しない
給水系統図	1. ある（最新版作成年月日： 年 月 日） 2. ない
排水系統図	1. ある（最新版作成年月日： 年 月 日） 2. ない

水道法による水道水を使用している場合

給水方法	1. 直接給水 2. 水槽を経て給水 3. 直接給水と水槽を経て給水との両方がある
受水槽の形態	1. 架台上に設置 2. 床面や地面に接して設置 2. 床面や地面に埋め込んである（地下式、半地下式）
高置水槽	1. ある 2. ない
水槽の点検	1. する（間隔： 年間に 回） 2. しない
水槽の清掃	1. する（間隔： 年間に 回） 2. しない
水槽周囲の清掃	1. する（間隔： 年間に 回） 2. しない
塩素消毒設備	1. ある（形式 ） 2. ない
消毒剤	剤形（ ） 品名（ ）
受水槽の数と大きさ	基（ ml、 ml、 ml、 ml）
高置水槽の数と大きさ	基（ ml、 ml、 ml、 ml）
簡易専用水道について 貯水槽の有効容量が10m ³ を超えるものが該当	1. 簡易専用水道の適用を受ける 2. 簡易専用水道の適用を受けない
簡易専用水道の検査（水道法第34条の2）※簡易専用 水道の適用を受ける場合	1. 厚生労働大臣登録の検査機関に依頼 2. その他（ ） 直近の検査結果記録 ある（実施日： 年 月 日） なし
各装置の状態	1. 良い 2. 時々不調になる 3. 故障

水道水以外の水源を使用する場合

専用水道	1. 該当する 2. 該当しない
水源の設備	1. 良い 2. 故障（ ）
水源の周囲	1. 良い 2. 清掃不良 3. 汚水が入るおそれがある
塩素消毒設備	1. ある（型式 ） 2. ない
消毒剤	剤形（ ） 品名（ ）
ろ過装置	1. ある（型式 ） 2. ない
各装置の状態	1. 良い 2. 時々不調になる 3. 故障
貯水槽の清掃	1. する（間隔： 年間に 回） 2. しない

指導・助言事項

--

（令和7年4月1日改訂）

- 飲料水源が水道水の場合、定期検査：水槽経由の場合必要、直結水は不要。日常点検：水槽経由、直結水いずれも必要。
- 各系統末端を水質検査の場所とする。
- 給排水系統図の最新版の作成年月日記入する。
- 簡易専用水道検査は岐阜県では厚生労働大臣の登録検査機関のみのため地方公共団体の機関は削除、小規模貯水槽水道の場合は記入不要。

簡易専用水道について

- ・水道水を水源とする場合で、水槽を経由する場合
- ・受水槽が $10m^3$ を超える場合は「簡易専用水道」に該当し、年1回の法定検査（登録機関による施設確認）、清掃、点検を受ける必要がある。
- ・受水槽が $10m^3$ 以下の場合は「小規模貯水槽水道」に該当し、法定検査、清掃、点検は原則不要。



プールの施設設備

• 腰洗い槽の記載削除

第10-1票 水泳プール（施設設備）定期及び臨時検査票							
令和 年度 水泳プールの施設・設備の定期（臨時）検査							
学校名		管理者名：校長（園長）					
調査日 令和 年 月 日（ ）		調査者 職名 氏名					
学校長		学校薬剤師		保健主事		養護教諭	
設置形式、構造 大きさ							
設置形式	屋外	屋内					
	材質	コース長	水量(トン)	プール建設	改修改造		
主プール				年	年		
その他のプール				年	年		
設計図面等の保存	有	・ 無					
消毒設備及び管理状況							
消毒剤の種類（商品名）		プール					
注入散布方法							
使用量*							
* 使用量の記入：連続注入の場合は平均的な1日量を、散布の場合は標準的な 初回量と追加量を それぞれ記入してください。							
ろ過設備の構造、操作方法							
ろ過装置	ある	ない					
ろ剤の種類	砂、ケイソウ土、カートリッジ、その他（ ）						
ろ過装置の能力	m³/hr、	kw					
1日の運転時間	hr/日						
ろ過の効果	良い	時々不調	悪い				
全換水の間隔							
現場検査（遊離残留塩素）							
プール対角線上 3ヶ所以上 水面下 約20cm 循環ろ過装置の 取水口付近	主プール mg/L		その他のプール mg/L				

施設・設備の管理状況						
プール	良	・	悪			
プールサイド	良	・	悪			
通路	良	・	悪			
足洗い場	良	・	悪	無		
シャワー	良	・	悪	無		
腰洗い槽	良	・	悪	水量	m³	無
洗顔・洗面設備	良	・	悪	無		
専用便所	良	・	悪	無		
薬品保管庫	良	・	悪			
機械室	良	・	悪	無		
プール水等の排水	良	・	悪			
屋内プール						
空気中の二酸化炭素			ppm	(基準) 1500 ppm 以下が望ましい		
空気中の塩素ガス			ppm	(基準) 0.5 ppm 以下が望ましい		
水平面照度			ルクス	(基準) 200 ルクス以上が望ましい		
管理方法の周知徹底						
講習会の開催	月 日（テキスト作製、映像使用、実技、講話）、 開催なし					
対象	教職員、PTA、児童生徒委員、（ ）					
管理組織の作成	良	・	悪			
日常の管理状況 （日常点検簿において、次の各項目が正しく記載されているか）						
日常点検簿の様式	良・悪（コピーを一部添付してください。） 無					
遊離残留塩素測定	測定している（測定法：DPD法、試験紙、電極法、 ），していない					
pH測定	測定している（測定法：比色法、試験紙、電極法、 ），していない					
透明度	良	・	悪			
施設・設備の状況	良	・	悪			
入場者管理の状況	良	・	悪			
指導・助言事項						
（令和7年4月1日改訂）						

検査を外部委託した場合 の指導、助言

第15票 外部委託検査 定期及び臨時検査票

令和 年度		学校名 _____				
<input type="checkbox"/> 定期 外部委託検査結果		検査日 令和 年 月 日 ()				
<input type="checkbox"/> 臨時 に対する指導助言		職名 学校薬剤師 氏名 _____ 印				
学校 長		学校 薬剤 師		保健 主事		美 護教 師

◎定期（臨時）検査について外部委託した場合、その結果について指導助言を行うこと。**（検査結果を添付する。）**

1. 検査内容

2. 指導助言

指導助言事項
(判定) 基準に（適合・不適合）である。

(令和7年4月1日作成)

- 定期検査を外部委託した時の学校薬剤師の指導助言を記入する様式。（新設）
- 外部委託の結果は、学校薬剤師に確認してもらい指導、助言を受ける。
- 外部委託結果を添付して保管する。
- 検査日は、検査の実施日を記入。

水道水を水源とする飲料水の水質検査

- ・ 検査回数 **毎学年1回（直結給水（受水槽なし）は水質検査不要）**、実施計画に基づき実施
- ・ 検査場所 **高置水槽がある場合は、高置水槽の系統ごとに末端給水栓**で実施
- ・ 検査時期
- ・ 測定方法 水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
- ・ 事後措置 **基準を満たしていない場合は、給水を停止し、原因追及し対応したのち、基準に適合したことを確認してから給水を開始する。**
- ・ 測定方法 水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。

※注1) 遊離残留塩素については、現地で厚生労働大臣が定める方法（DPD法他）にて測定し、**基準の0.1mg/L以上検出されていることを確認する。**

- 2) **生徒数の減少等により水の使用量が減少**すると、貯水槽の回転率が低下し、残留塩素が消失するため、水質が悪化するおそれがある。貯水槽の有効用量を低く**設定**し直す、又は直結給水に改修する等、必要な措置を検討する。
- 3) 給水していないと遊離残留塩素が配管中で消費される。週明けは、十分水を流して遊離残留塩素が基準以上あることを確認してから使用する必要がある。

水泳プールの水質検査

- ・ 検査対象 プール本体の水質（6項目）、循環ろ過装置処理水の水質（濁度）
- ・ 検査回数、時期 プール本体の水質（総トリハロメタン）と、循環ろ過装置処理水の水質（濁度）は年1回、その他のプール本体の水質項目は使用日の積算が30日以内ごとに1回実施（授業以外に部活動の使用も含む）
- ・ 検査場所 プール本体の水質は、長方形のプールではプール内の対角線上におけるほぼ等間隔の位置3か所以上（中央の代表1点）の水面下20cmを原則とする。
循環ろ過装置処理水の水質は、循環ろ過装置出口の給水栓とする。
- ・ 測定方法 水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。
- ・ 事後措置 基準を満たしていない場合は、水泳を停止し、原因追及し対応したのち、基準に適合していることを確認してから水泳を開始する。細菌類については、残留塩素濃度を高め、オーバーフローを多くしてから再度検査で確認する。必ずしも全換水は不要。
- ・ 測定方法 水質基準に関する省令の規定に基づき厚生労働大臣が定める方法により測定する。

※注1) 総トリハロメタンはプール水を1週間に1回以上全換水する場合は、検査を省略することができる。

2) 塩素化イソシアヌール酸を使用している場合、pHを調整しないとpHが低下し残留塩素が検出されない場合がある。
ソーダ灰で適正なpHに調整する必要がある。

○プールの原水は、飲料水の基準に適合するものであることが望ましい。

岐阜県教育委員会のHP

最新版の様式がダウンロード出来ます。

The screenshot shows a web browser displaying the Gifu Prefecture website. The URL is <https://www.pref.gifu.lg.jp/page/16892.html>. The page title is "学校環境衛生検査票 - 岐阜県公". The header includes the Gifu Prefecture logo, search bars, and various menu options like "標準" (Standard), "ふりがな表示" (Katakana Display), "背景色" (Background Color), "言語選択" (Language Selection), and "Google 提供" (Google Provided). Below the header is a navigation bar with categories: くらし・防災環境, 子ども・女性医療・福祉, 産業・農林水産労働・観光, 社会基盤まちづくり, 教育・文化スポーツ・青少年, and 県政情報. The main content area is titled "学校環境衛生検査票" and lists 10 different inspection forms with their respective file formats (Word, PDF) and sizes. A sidebar on the right shows related links such as "岐阜県教育委員会" and "新型コロナウイルス感染症【県内の感染動向】(感染症対策推進課)". The bottom of the page features a search bar and system status icons.

その他

- ・学校保健計画
- ・理科薬品の点検
- ・保健室の薬品類の点検
- ・給食の検査

学校保健計画

- ・ 保健管理→対物管理・・・学校環境衛生基準に基づく定期検査の実施予定を網羅するように計画する。⇒定期検査項目を必要な回数、漏れなく記載する。

<実施時期>

- ・ 「換気及び保温等」・・・CO₂等の空気の検査は年2回実施
⇒エアコン稼働の夏季、冬季に実施がよい。
- ・ 揮発性有機化合物検査（シックハウス検査）・・・教室等内の温度が高い時期に行う ⇒ 6~9月
- ・ ダニ又はダニアレルゲン検査・・・教室等内の温度及び湿度が高い時期を行う。⇒6~8月

令和〇年度 学校保健計画

岐阜市立〇〇学校

月	月の目標	関連行事	保健管理		生活習慣に関わる健康づくり(重点)	保健教育			組織活動
			対人管理	対物管理		学級活動	個別・日常指導	児童会	
4 ・ 5	自分のからだや衣服を清潔にしよう	入学式 始業式 校外学習	・健康状態の把握 (事前調査実施) ・発育測定 ・聴力検査 ・歯科検診 ・健康相談 ・結核検診事前調査	・教室等の日常点検(毎日) ・飲料水の水質(毎日) ・薬品点検(毎月) ■飲料水等の管理 （水質、施設、設備） ■学校給食の食品衛生① ・保健室・理科室の薬品点検 ・探光照明（照度・主光源）① ・騒音レベル①	4月：給食後の歯みがきタイムのやり方を理解しよう（全校） 5月：歯科検診を通して自分の口の中の状態を知ろう（全校） 6月：亮達段階に応じた歯の磨き方をしよう（低学年） 食生活の見直しを行い、歯に良い食べものを理解しよう（中学生） 歯肉炎予防：自分の歯並びを意識してみがこう（高学年） 7月：歯みがきタイムで、奥歯・前歯を重点的に磨こう（低学年）	・健康診断の受け方 ・給食配膳方法について ・掃除の仕方について ・トイレの使い方（1） ・けがの予防について ・けがの手当について ・プライベートゾーンについて ・初経指導（5年）	・健康チェックカード（年間毎日） ・清掃指導 ・個別指導カード（年間毎日） ・保健委員会発足 ・日常環境点検	・保健委員会発足 ・日常環境点検	食物アレルギー対策委員会 保健便り発行
			・健康診断と事後措置 ・眼科・耳鼻科・内科検診 ・尿検査 ・水泳事前調査 ・野外学習・修学旅行事前調査		8月：歯みがきタイムで歯の裏を意識してみがこう（中学生） 給食の中で、歯に良い食べ物のをみつけよう（中学生） 歯みがきタイムで自分の歯並びを意識してみがこう（高学年） 9月：自分の生活習慣をみなおそう（全学年） 10月：なぜむし歯になるのかしら（全学年） 11月：自分の健康課題をみつけよう（全学年） 12月：冬休み中の歯磨きを振り返ろう（全学年）	・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・健康診断の結果を知る ・治療勧告 ・歯科衛生指導 ・ブルーの使用方法 ・血液検査指導（5年） ・エアコンの使用について	・日常環境点検 ・保健委員会キャンペーン ・日常環境点検	PTA総会 第1回学校保健安全給食委員会 心肺蘇生法（PTA） 給食試食会	
6	歯を大切にしよう	野外学習 修学旅行 プール開き そよ風（教育相談） 給食試食会	・心電図検診（1・4年） ・職員健康診断 （心電図・血液・血圧） ・食中毒予防 ・職員効命講習会 ・生活リズムチェック	・学校の清潔（排水の施設・設備） （雨水の排水溝等） ・水泳プールの管理 （施設・設備の衛生状態） ・ブルー衛生管理講習会	8月：歯の治療をしよう（全学年）	・夏休みの生活について	・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・水泳指導 ・夏休み中の健康な生活の送り方	・日常環境点検 第2回学校保健安全給食委員会	
			・個人懇談 終業式 水泳教室	・教室等の空気（換気、温度・相対湿度、粉じん、気流等）① ・水泳プールの管理（水質） ・学校の清潔（大掃除の実施）① ・ネズミ、衛生害虫等 ■二、揮発性有機化合物		・運動会に向けての健康な体づくり ・生活リズム点検 ・トイレの使い方について ・目の病気予防 ・ノロウィルス予防 ・エアコンの使用について ・教室の換気について ・性に関する指導について（全学年） ・冬休みの生活について ・薬物乱用防止教室（6年）	・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・けがの手当 ・熱中症予防 ・生活リズムについて ・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・目の病気について ・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・エアコンの使用について ・性に関する指導 ・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム ・インフルエンザ・コロナ等の感染予防 ・清掃指導 ・室内での過ごし方 ・防寒対策 ・エアコンの使用について ・教室の換気について ・持久走の健康管理について ・トイレの使い方について	・日常環境点検 ・日常環境点検 ・日常環境点検 ・日常環境点検	
7 ・ 8	夏の病気に気をつけ、元気に過ごそう	個人懇談 終業式 水泳教室	・熱中症予防 ・血液検査（5）		1月：自分の生活習慣をみなおそう（全学年） 2月：生活リズムの乱れを改善しよう（全学年） 3月：一年をふりかえろう（全学年）	・一年のまとめ	・清掃指導 ・給食後の歯みがきタイム	・日常環境点検 第3回学校保健安全給食委員会	
			・規則正しい生活をしよう	・発育測定 ・生活リズムチェック ・熱中症予防					
9	姿勢に気をつけ目を大切にしよう	始業式 運動会 就学時健診	・就学時健康診断	・環境衛生強化週間					
			・そよ風（教育相談） 個人懇談	・手洗い・うがいの筋筋 ・インフルエンザ・コロナ等の感染予防					
10	けがに気をつけよう	そよ風（教育相談） 個人懇談	・インフルエンザ・コロナ等の感染予防	・学校給食の食品衛生②					
				■学校の清潔（大掃除の実施）②					
11	寒さに負けずに元気に外で遊ぼう	終業式	・インフルエンザ・コロナ等の感染予防						
			・始業式	・発育測定 ・インフルエンザ・コロナ等の感染予防 ・持久走健康調査	・教室等の空気（換気、温度・相対湿度、粉じん、気流等）② ・環境衛生強化週間				
12	インフルエンザ・コロナ等のウイルス感染症に気をつけよう	大掃除 入学説明会	・インフルエンザ・コロナ等の感染予防	・学校給食の食品衛生③					
			・卒業式 修了式	・1年間の健康生活の反省とまとめ	・保健室・理科室の薬品検査 ■学校の清潔（大掃除の実施）⑤				

学校環境衛生検査 計画例

学校名:○○学校

項目		検査内容	回数/年	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	毎授業日	随時	
第1	換気及び保温等	換気・温度・相対湿度	2				○						○					
		浮遊粉じん・気流	2(※1)				○						○					
		一酸化炭素・二酸化窒素	2(※2)				○						○					
		揮発性有機化合物	1(※3)					○										
		ダニ又はダニアレルゲン	1(※4)					○										
第2	採光及び照明	照度・まぶしさ	2	○					○									
	騒音	騒音レベル	2	○					○									
第3	水質(飲料水等)	水質(飲料水等)	1(※5)	○														
	施設・設備(飲料水等)	施設・設備(飲料水等)	1(※6)	○														
	学校の清潔	大掃除	3				○					○	○					
第4		雨水の排水溝等	1			○												
		排水の施設・設備	1			○												
第5	ネズミ、衛生害虫等	ネズミ、衛生害虫等	1					○										
	教室等の備品の管理	黒板面の色彩	1	○														
第6	水質(プール水)	水質(プール水)	(※7)			○	○	○										
	施設・設備(プール水)	施設・設備の衛生状態(プール水)	1			○												
第5	日常における環境衛生	日常点検の実施状況	毎授業日											○				
第6	臨時検査															○		

※1 冷暖房機や空気調和設備を使用している場合

※2 燃焼器具を使用していない場合は省略できる

※3 温度が高い時期

※4 温度及び湿度が高い時期

※5 水道水を水源とする飲料水(専用水道を除く)は1回、専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水は水道法施行規則のとおり、専用水道(水道水を水源とする場合を除く)及び専用水道に該当しない井戸水等を水源とする飲料水は1回、雑用水は2回

※6 飲料水(水道水源)は1回、飲料水(移動水源)は2回、雑用水は2回

※7 総トリハロメタンは使用中に1回、循環ろ過装置の処理水は1回、その他は使用日の積算が30日以内ごとに1回

理科薬品の点検

- ・ 薬品台帳
- ・ 薬品使用記録簿（使用、点検、廃棄）
- ・ **毒劇物の管理（表示、保管庫の施錠）**
毒劇物保管の冷蔵庫も施錠必要
- ・ 危険物の管理（消毒用エタノール80L未満で管理）
- ・ **転倒防止。**酸・アルカリは保管場所分ける。
- ・ 不明薬品、不要薬品、劣化薬品の廃棄
・・・許可業者で収集運搬・処分
- ・ 消火器、消火用砂設置
- ・ 緊急時の連絡体制

医薬用外劇物

医薬用外毒物

保管上の主な留意点

- 安全な保管

飛散・漏れの防止、特性を踏まえた保管

- 能率的な保管

保管場所がすぐわかり、すぐ利用できる

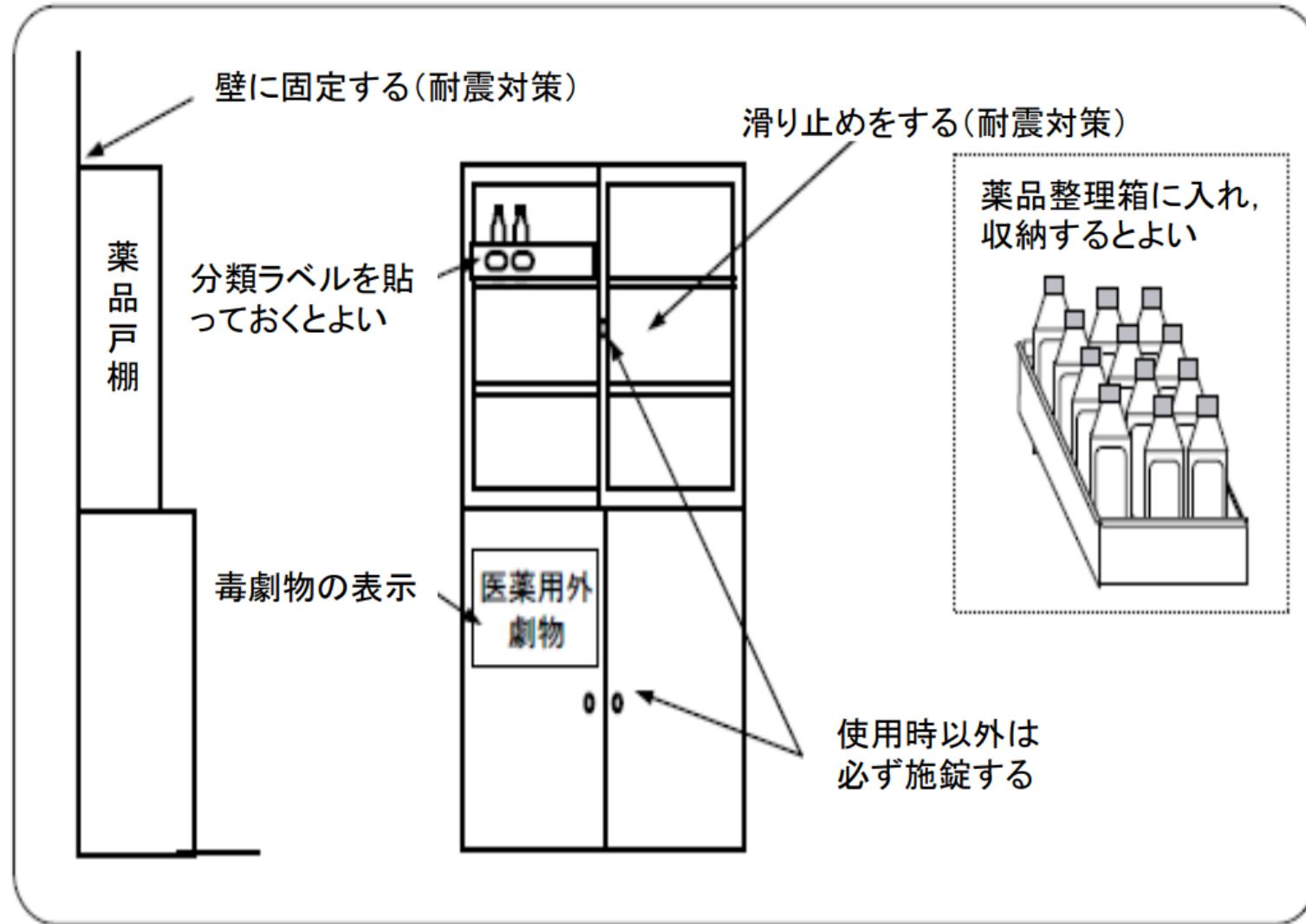
- ラベルの表示と保管

見やすいラベル、毒劇物の表示

- 清潔、整理・整頓

薬品の品質の保持、変質及び劣化防止

薬品保管上の留意点



薬品台帳

作成年月日:H21年4月10日

分類	名称	濃度	法分類	注意事項	保存場所
酸	塩酸	37%	劇物	強酸、腐食性	薬品庫下段左
	酢酸		第4類	引火性	薬品庫下段左
	硫酸	98%	劇物	強酸、腐食性	薬品庫下段左
アルカリ	水酸化ナトリウム		劇物	腐食性	薬品庫中段右
	アンモニア水	28%	劇物	腐食性	薬品庫中段右
塩化物	塩化ナトリウム				薬品庫上段左

薬品使用簿

毒劇物に該当する薬品は使用簿の最初に綴る

毒劇物に該当する薬品は、そのページごとに
も「毒物」、「劇物」を表示する

薬品名 [水酸化ナトリウム]

分類	劇物	物性	強アルカリ性、皮膚腐食性
----	----	----	--------------

単位[g]

年月日	摘要	購入量	使用量	残量	容器番号	購入・使用・ 点検者	校長確認
H21.4.10	年度当初点検			150	1	山下	佐藤
				750	2		
H21.4.30	月末点検			150	1	山下	佐藤
				750	2		
H21.5.1	使用		50	100	1	山田	佐藤
H21.5.20	購入	750			3	山下	佐藤
H21.5.31	月末点検			100	1	山下	佐藤
				750	2		
H22.3.25	年度末点検			10	1	山下	佐藤
				750	2		
				750	3		

点検だけでなく使用時も記入

危険物の取扱い

<エタノールの場合> 指定数量 400L

- ・ 指定数量の 1/5 未満 (80L 未満) . . . 制限なし
- ・ 指定数量の 1/5 以上 1 未満 (80L 以上 400L 未満)
 - ・ . . . 少量危険物貯蔵取扱所
 - ⇒ 条例の適用 届出 保管場所の構造基準適用
- ・ 指定数量以上 (400L 以上) . . . 危険物貯蔵取扱所
 - ⇒ 消防法の適用 届出 保管場所の構造基準適用

危険物の取扱い



農薬類の点検

- ・農薬を使用、保管している場合、理科薬品と同様の管理をする。
- ・使用期限を管理する。
- ・台帳、使用記録簿を作成。使用状況、保管状況を管理をする。

保健室の薬品類の点検

- ・保健室には、軽度な切り傷、すり傷、やけどなどについて、専門的な判断や技術を必要としない救急処置に用いる消毒薬などに限り常備。
- ・内服薬等は置かない。
- ・**使用期限**を管理する。
- ・使用記録簿を作成。数量の管理をする。
- ・水質検査試薬の管理
- ・添付文書の保管
- ・医療用医薬品預かり薬の管理体制（エピペン含む）

薬品管理の定期検査表

<p>平成 年度</p> <p>学校名 _____</p> <p>指導日 平成 年 月 日 ()</p> <p>指導助言 職名 薬剤師 氏名 <input type="button" value="印"/></p> <p>1. 理科室の薬品</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">点検項目</th> <th style="width: 10%;">判定</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>理科室準備室の施錠状況（理科室で薬品を保管している場合は、理科室の施錠状況も確認する。欄間の施錠も）</td><td></td></tr> <tr><td>理科室準備室の整理整頓の状況</td><td></td></tr> <tr><td>薬品の保管状況（酸、アルカリ薬品の保管場所の区分、薬品の転倒防止対応）</td><td></td></tr> <tr><td>薬品の状態（薬品の品質の変化、容器、ふた、ラベル等の劣化）</td><td></td></tr> <tr><td>不明薬品の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>毒劇物薬品の保管庫への法的な標示状況</td><td></td></tr> <tr><td>毒劇物薬品の保管庫の施錠状況</td><td></td></tr> <tr><td>薬品管理台帳（使用記録簿）の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（法令区分、購入、使用、点検等）</td><td></td></tr> <tr><td>事故時の体制（緊急連絡、処置方法）</td><td></td></tr> <tr><td>緊急時対応の整備状況（消火器、砂、流出防止マット等）</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>判定；良好・・○ 改善が望ましい・・△ 早急な改善を要す・・×</p> <p>2. 農 薬</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">点検項目</th> <th style="width: 10%;">判定</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>農薬の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>農薬保管庫の施錠状況</td><td></td></tr> <tr><td>管理台帳（使用記録簿）の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>管理台帳の記載事項（購入、使用、点検等）</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>判定；良好・・○ 改善が望ましい・・△ 早急な改善を要す・・×</p> <p>3. 指導助言</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>	点検項目	判定	理科室準備室の施錠状況（理科室で薬品を保管している場合は、理科室の施錠状況も確認する。欄間の施錠も）		理科室準備室の整理整頓の状況		薬品の保管状況（酸、アルカリ薬品の保管場所の区分、薬品の転倒防止対応）		薬品の状態（薬品の品質の変化、容器、ふた、ラベル等の劣化）		不明薬品の有無	有 無	毒劇物薬品の保管庫への法的な標示状況		毒劇物薬品の保管庫の施錠状況		薬品管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無	薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（法令区分、購入、使用、点検等）		事故時の体制（緊急連絡、処置方法）		緊急時対応の整備状況（消火器、砂、流出防止マット等）		点検項目	判定	農薬の有無	有 無	農薬保管庫の施錠状況		管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無	管理台帳の記載事項（購入、使用、点検等）		<p>平成 年度</p> <p>学校名 _____</p> <p>指導日 平成 年 月 日 ()</p> <p>指導助言（保健室） 職名 薬剤師 氏名 <input type="button" value="印"/></p> <p>1. 保健室の薬品</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-bottom: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">点検事項</th> <th style="width: 10%;">判定</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>薬品棚の施錠状況</td><td></td></tr> <tr><td>薬品の保管状況</td><td></td></tr> <tr><td>薬品管理台帳（使用記録簿）の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（購入年月日・使用期限）、使用、点検等</td><td></td></tr> <tr><td>添付文書の保管状況</td><td></td></tr> <tr><td>期限切れの薬品の有無</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>医療用医薬品預かり薬の有無（職員室保管を含む）</td><td>有 無</td></tr> <tr><td>医療用医薬品預かり薬の管理体制及び保管状況</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>判定；良好・・○ 改善が望ましい・・△ 早急な改善を要す・・×</p> <p>2. 指導助言</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>	点検事項	判定	薬品棚の施錠状況		薬品の保管状況		薬品管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無	薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（購入年月日・使用期限）、使用、点検等		添付文書の保管状況		期限切れの薬品の有無	有 無	医療用医薬品預かり薬の有無（職員室保管を含む）	有 無	医療用医薬品預かり薬の管理体制及び保管状況	
点検項目	判定																																																				
理科室準備室の施錠状況（理科室で薬品を保管している場合は、理科室の施錠状況も確認する。欄間の施錠も）																																																					
理科室準備室の整理整頓の状況																																																					
薬品の保管状況（酸、アルカリ薬品の保管場所の区分、薬品の転倒防止対応）																																																					
薬品の状態（薬品の品質の変化、容器、ふた、ラベル等の劣化）																																																					
不明薬品の有無	有 無																																																				
毒劇物薬品の保管庫への法的な標示状況																																																					
毒劇物薬品の保管庫の施錠状況																																																					
薬品管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無																																																				
薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（法令区分、購入、使用、点検等）																																																					
事故時の体制（緊急連絡、処置方法）																																																					
緊急時対応の整備状況（消火器、砂、流出防止マット等）																																																					
点検項目	判定																																																				
農薬の有無	有 無																																																				
農薬保管庫の施錠状況																																																					
管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無																																																				
管理台帳の記載事項（購入、使用、点検等）																																																					
点検事項	判定																																																				
薬品棚の施錠状況																																																					
薬品の保管状況																																																					
薬品管理台帳（使用記録簿）の有無	有 無																																																				
薬品管理台帳（使用記録簿）の記載事項（購入年月日・使用期限）、使用、点検等																																																					
添付文書の保管状況																																																					
期限切れの薬品の有無	有 無																																																				
医療用医薬品預かり薬の有無（職員室保管を含む）	有 無																																																				
医療用医薬品預かり薬の管理体制及び保管状況																																																					

給食室の定期検査

- ・定期検査 年3回実施
- ・点検内容
自校調理の場合・・・第1票～第7票
センター方式の場合・・・受配校用様式

受配校用配膳室の検査様式

<p>様式 1</p> <p>受配校用（共同調理場等から搬入される給食を受け取る学校） 学校給食衛生管理定期検査票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">検査年月日</td> <td style="width: 90%;">年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日 (<input type="text"/> 瞳)</td> </tr> <tr> <td>学校名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>共同調理場名</td> <td></td> </tr> <tr> <td>定期検査担当者</td> <td>職 <input type="text"/></td> <td>氏名 <input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>給食対象人員</td> <td>人 <input type="text"/></td> <td>受入給食数 <input type="text"/></td> <td>食 <input type="text"/></td> </tr> <tr> <td>注意事項</td> <td colspan="3">1. この定期検査は「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。 但し、第1票の1～7、第7票の41～47については、年1回、5～7月に実施のこと。 2. 評価の基準は、A：適切で良好なもの、B：普通、C：改良・改善・修整を要するものとする。 3. この検査票の学校給食従事者は、共同調理場等から給食を受け取り、給食をクラス別に配膳する者をいう。</td> </tr> <tr> <td>到着から給食までの時間 (定期検査直前の状況)</td> <td>コンテナー</td> <td>時間 <input type="text"/> 分</td> </tr> <tr> <td></td> <td>牛乳</td> <td>時間 <input type="text"/> 分</td> </tr> <tr> <td></td> <td>パン又は米飯</td> <td>時間 <input type="text"/> 分</td> </tr> </table> <p>第1票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>受入室</td> <td>1 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>2 受入室は彻底、適度等からほこりをかぶるおそれはないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3 外部からの汚染を受けるような構造ではないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4 底下と明確に区分されているか。また、施設設備があるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>周囲の状況</td> <td>5 周囲の排水はよいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>6 周囲は清潔しやすいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>日常点検</td> <td>7 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table> <p>第2票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>受入室の整理整頓</td> <td>8 受入室には、不必要な物品等を置いていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9 受入室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>冷蔵庫・冷冻庫・食品の保管室</td> <td>10 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12 保管場所は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適切に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>13 受入室の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>温度計・湿度計</td> <td>14 冷蔵庫、冷冻庫の内部に温度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>15 温度計・湿度計は正確か。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>給食従事者の手洗い・消毒設備</td> <td>16 位置や構造は良いか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>17 卫生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>採光・照明・通気・照明</td> <td>18 作業上適当な明るさはあるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>19 倒窓、天窓等による通風は良好であり、虫は入らないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>20 夏季には直射日光がささないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>防そ、防虫</td> <td>21 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はなさいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>22 天井は衛生的に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>天井・床</td> <td>23 床に破損箇所はないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>日常点検</td> <td>24 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table>	検査年月日	年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日 (<input type="text"/> 瞳)	学校名		共同調理場名		定期検査担当者	職 <input type="text"/>	氏名 <input type="text"/>	給食対象人員	人 <input type="text"/>	受入給食数 <input type="text"/>	食 <input type="text"/>	注意事項	1. この定期検査は「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。 但し、第1票の1～7、第7票の41～47については、年1回、5～7月に実施のこと。 2. 評価の基準は、A：適切で良好なもの、B：普通、C：改良・改善・修整を要するものとする。 3. この検査票の学校給食従事者は、共同調理場等から給食を受け取り、給食をクラス別に配膳する者をいう。			到着から給食までの時間 (定期検査直前の状況)	コンテナー	時間 <input type="text"/> 分		牛乳	時間 <input type="text"/> 分		パン又は米飯	時間 <input type="text"/> 分	受入室	1 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		2 受入室は彻底、適度等からほこりをかぶるおそれはないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		3 外部からの汚染を受けるような構造ではないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		4 底下と明確に区分されているか。また、施設設備があるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	周囲の状況	5 周囲の排水はよいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		6 周囲は清潔しやすいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	日常点検	7 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	受入室の整理整頓	8 受入室には、不必要な物品等を置いていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		9 受入室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	冷蔵庫・冷冻庫・食品の保管室	10 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		11 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		12 保管場所は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適切に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		13 受入室の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	温度計・湿度計	14 冷蔵庫、冷冻庫の内部に温度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		15 温度計・湿度計は正確か。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	給食従事者の手洗い・消毒設備	16 位置や構造は良いか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		17 卫生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	採光・照明・通気・照明	18 作業上適当な明るさはあるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		19 倒窓、天窓等による通風は良好であり、虫は入らないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		20 夏季には直射日光がささないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	防そ、防虫	21 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はなさいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		22 天井は衛生的に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	天井・床	23 床に破損箇所はないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	日常点検	24 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	<p>第3票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>収納・保管等</td> <td>25 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>26 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確實に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>日常点検</td> <td>27 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table> <p>第4票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>食品の温度管理</td> <td>28 挿入後の食品は適切に温度管理されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>29 握入の時間は記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>配食・配膳</td> <td>30 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>31 バシや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>32 給食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。また、手洗いがされているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>33 配食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>34 学級用食器棚又は洗浄台車は清潔に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>35 ダムウェータ（給食用リフト）内の清潔に保たれているか。（設置されている場合） <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>日常点検</td> <td>36 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table> <p>第5票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>学校給食従事者</td> <td>37 健康状態の点検は適切に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>38 服裝、爪、髪等の衛生状態の点検は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td>日常点検</td> <td>39 作業前の手洗、消毒は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>40 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table> <p>第7票</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>衛生管理体制</td> <td>41 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>42 衛生管理責任者等は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>43 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食係員に衛生管理の徹底を促しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>44 校長、場長、保健教師等、保健主任、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保健師等が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健安全委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>45 校長等は、食品安全の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>46 校長等は、施設設備・改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> <tr> <td></td> <td>47 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう開催職員の意見疎通に配慮しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C</td> </tr> </table> <p>指導助言事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 特に指導した事項 ② 直ちに改修、修理を要する事項 ③ その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 <p style="text-align: center;">※ 本定期検査票は、文部科学省作成の学校給食衛生管理基準の第1票から第7票を参照</p>	収納・保管等	25 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		26 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確實に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	日常点検	27 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	食品の温度管理	28 挿入後の食品は適切に温度管理されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		29 握入の時間は記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	配食・配膳	30 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		31 バシや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		32 給食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。また、手洗いがされているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		33 配食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		34 学級用食器棚又は洗浄台車は清潔に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		35 ダムウェータ（給食用リフト）内の清潔に保たれているか。（設置されている場合） <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	日常点検	36 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	学校給食従事者	37 健康状態の点検は適切に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		38 服裝、爪、髪等の衛生状態の点検は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	日常点検	39 作業前の手洗、消毒は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		40 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C	衛生管理体制	41 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		42 衛生管理責任者等は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		43 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食係員に衛生管理の徹底を促しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		44 校長、場長、保健教師等、保健主任、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保健師等が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健安全委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		45 校長等は、食品安全の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		46 校長等は、施設設備・改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C		47 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう開催職員の意見疎通に配慮しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C
検査年月日	年 <input type="text"/> 月 <input type="text"/> 日 (<input type="text"/> 瞳)																																																																																																																								
学校名																																																																																																																									
共同調理場名																																																																																																																									
定期検査担当者	職 <input type="text"/>	氏名 <input type="text"/>																																																																																																																							
給食対象人員	人 <input type="text"/>	受入給食数 <input type="text"/>	食 <input type="text"/>																																																																																																																						
注意事項	1. この定期検査は「学校給食衛生管理基準」に基づき、年3回（5～7月・9～11月・1～2月）実施すること。 但し、第1票の1～7、第7票の41～47については、年1回、5～7月に実施のこと。 2. 評価の基準は、A：適切で良好なもの、B：普通、C：改良・改善・修整を要するものとする。 3. この検査票の学校給食従事者は、共同調理場等から給食を受け取り、給食をクラス別に配膳する者をいう。																																																																																																																								
到着から給食までの時間 (定期検査直前の状況)	コンテナー	時間 <input type="text"/> 分																																																																																																																							
	牛乳	時間 <input type="text"/> 分																																																																																																																							
	パン又は米飯	時間 <input type="text"/> 分																																																																																																																							
受入室	1 便所、ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	2 受入室は彻底、適度等からほこりをかぶるおそれはないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	3 外部からの汚染を受けるような構造ではないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	4 底下と明確に区分されているか。また、施設設備があるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
周囲の状況	5 周囲の排水はよいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	6 周囲は清潔しやすいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
日常点検	7 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
受入室の整理整頓	8 受入室には、不必要な物品等を置いていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	9 受入室の温度と湿度が適切に保たれ、毎日記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
冷蔵庫・冷冻庫・食品の保管室	10 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	11 冷蔵庫の内部は常に清潔で整頓されており、庫内温度は適正に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	12 保管場所は常に清潔で整頓されており、温度、湿度は適切に管理され、記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	13 受入室の温度管理のため、適切な場所に温度計・湿度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
温度計・湿度計	14 冷蔵庫、冷冻庫の内部に温度計を備えているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	15 温度計・湿度計は正確か。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
給食従事者の手洗い・消毒設備	16 位置や構造は良いか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	17 卫生的に管理され、石けん液、アルコールやペーパータオル等は常備されているか。また、布タオルの使用はなされていないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
採光・照明・通気・照明	18 作業上適当な明るさはあるか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	19 倒窓、天窓等による通風は良好であり、虫は入らないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	20 夏季には直射日光がささないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
防そ、防虫	21 防そ、防虫の設備は設けられているか。破損はなさいか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	22 天井は衛生的に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
天井・床	23 床に破損箇所はないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
日常点検	24 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
収納・保管等	25 牛乳は、専用の保冷庫等により温度管理が行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	26 検食は責任者を定め、摂食開始30分前までに確實に行われており、検食を行った時間、検食結果が記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
日常点検	27 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
食品の温度管理	28 挿入後の食品は適切に温度管理されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	29 握入の時間は記録・保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
配食・配膳	30 食品の運搬に当たっては、ふたをしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	31 バシや牛乳の容器の汚染に注意をしているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	32 給食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。また、手洗いがされているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	33 配食用の食器や食缶が、じかに床に置かれていがないか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	34 学級用食器棚又は洗浄台車は清潔に保たれているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	35 ダムウェータ（給食用リフト）内の清潔に保たれているか。（設置されている場合） <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
日常点検	36 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
学校給食従事者	37 健康状態の点検は適切に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	38 服裝、爪、髪等の衛生状態の点検は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
日常点検	39 作業前の手洗、消毒は確實に行われているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	40 日常点検は確實に行われており、記録は保存されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
衛生管理体制	41 衛生管理責任者等は適切に定められているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	42 衛生管理責任者等は適切に衛生管理の点検を行っているか。また、その結果を記録・保存しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	43 校長等は、学校給食の衛生管理に注意を払い、学校給食係員に衛生管理の徹底を促しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	44 校長、場長、保健教師等、保健主任、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長、保健師等が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための学校保健安全委員会等の組織は設けられ、適切に運用されているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	45 校長等は、食品安全の発生が認められた場合には、必要な措置を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	46 校長等は、施設設備・改善が必要と認めた場合に応急措置や計画的な改善を講じているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								
	47 校長等は、栄養教諭等の指導等が円滑に実施されるよう開催職員の意見疎通に配慮しているか。 <input type="radio"/> A <input type="radio"/> B <input type="radio"/> C																																																																																																																								

学校環境衛生活動調査 システム

- ・学校環境衛生定期検査の年間計画（実施予定月）を前年度の3月までに策定、システムに入力
- ・実施したら実施日を都度入力して進捗管理。
- ・年度末までに調査票の入力完了

2024年度 学校環境衛生活動実績				
学校名		(管理者用アカウント)		学校薬剤師名
区分	項目	回目	実施日	特記事項
D1 教室 等	換気(二酸化炭素)	1	未実施	3の4教室 授業の後半でCO ₂ 濃度が2000ppmとなり、基準値1500ppmを超過していた。南側の窓をもう少し開けて換気に努められたい。
		2	2024-04-25	学校環境衛生基準に適合、問題なし
	温度	1	2024-01-30	問題なし
		2	2024-05-09	---
	相対湿度	1	2024-02-14	---
		2	2024-06-20	5/22に検査が実施できず次月に延期することとした。
	浮遊粉じん	1	省略	---
		2	省略	---
	気流	1	2024-05-23	---
		2	2024-09-13	---

記録の記載方法のポイント

- ・定期検査では、学校薬剤師が検査結果について基準を満足しているかどうか評価し、基準を満足していない状況があれば必要な指導・助言を行い、その旨を指導助言欄に記載する。記録として5年間確実に学校で保管しておく必要がある。
- ・記録様式については、最新版を使用する。岐阜県教育委員会のHPより最新版のダウンロードが可能。
- ・記録には、測定時の状況がわかるよう記載しておく必要がある。
教室の空気の測定では、換気（窓開け）の状況、エアコン等の稼働状況について
照度測定では、カーテンの使用状況、タブレット使用時であればその状況について
騒音測定であれば、校内、郊外の騒音源について

優秀活動校シールの配布

- ・学校環境衛生活動調査（WEB調査）において必須項目で90%以上（285点満点で257点以上）の得点を取得している学校に担当の学校薬剤師を通じて配布している。
- ・毎年のシール取得が子供たちの環境衛生活動の励みとなる。



ご清聴ありがとうございました

今後の皆様の益々のご活躍を祈念いたします。