

# 学校環境衛生の基準

文部省体育局長裁定  
平成4年6月23日  
一部改訂  
平成6年3月17日  
一部改訂  
平成8年8月28日  
一部改訂  
平成10年12月1日  
一部改訂  
平成13年8月28日  
一部改訂  
平成14年2月5日  
一部改訂  
平成16年2月10日

## 目 的

この基準は、学校保健法（昭和33年法律第56号）に基づく環境衛生検査、事後措置及び日常における環境衛生管理等を適切に行い、学校環境衛生の維持・改善を図ることを目的とする。

## 第1章 定期環境衛生検査

### [ 照度及び照明環境 ]

- 1 検査項目  
照度及び照明環境
- 2 検査回数  
検査は、毎学年2回定期に行う。
- 3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。
  - (1) 照度
  - (2) まぶしさ

#### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

(1) 照度の測定は、光電池照度計 (JIS C 1609 : 1993) の規格に適合する照度計又は同等以上の照度計を用いて行う。

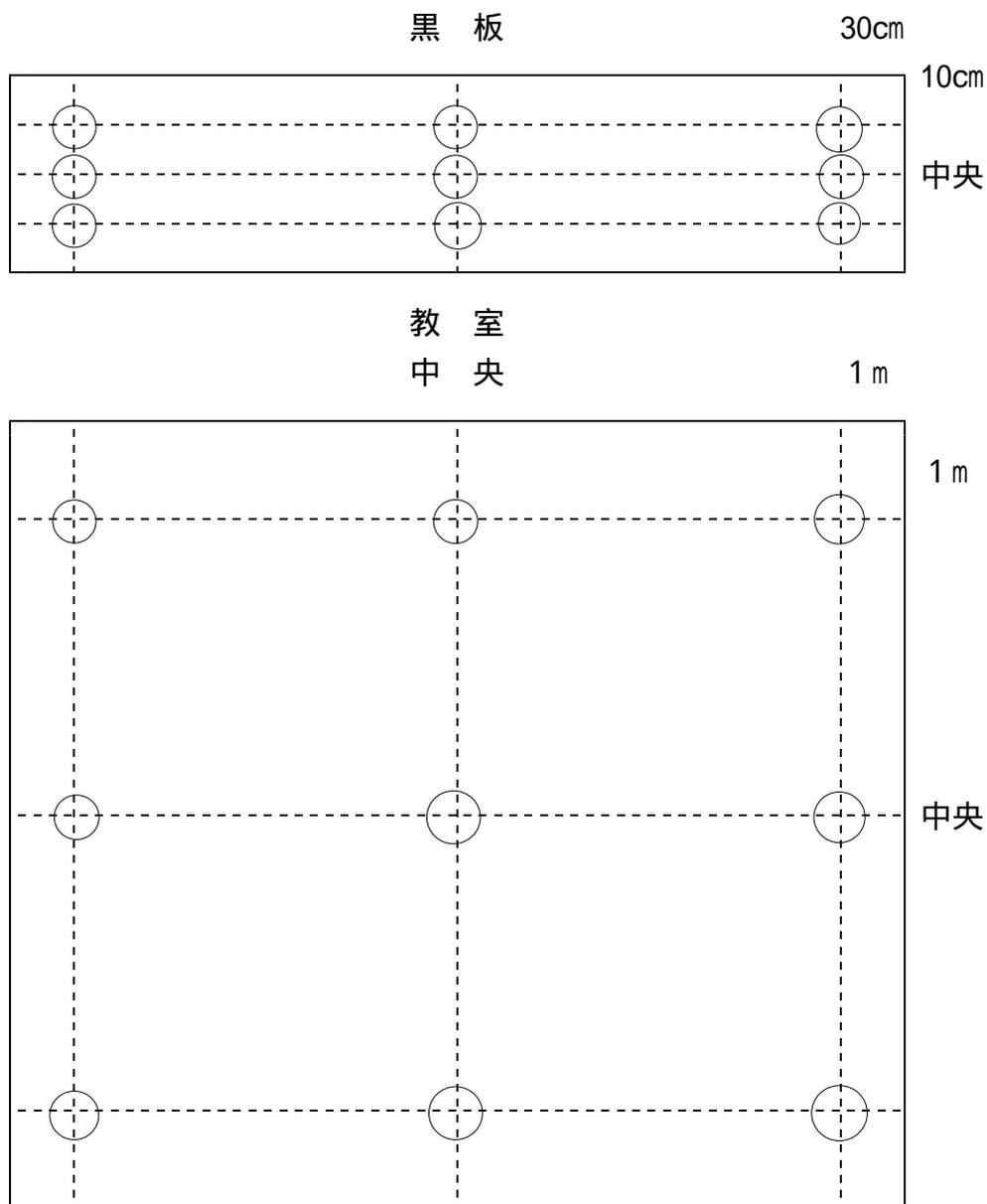
(2) 教室の照度は、第1図に示す9か所に最も近い児童生徒等の机上で測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。

黒板の照度は、第1図に示す9か所の垂直面照度を測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。

教室以外の照度は、床上75cmの水平照度を測定する。なお、体育施設及び幼稚園等の照度は、それぞれの実態に即して測定する。

(3) まぶしさの検査は、見え方を妨害する光源、光沢の有無を調べる。

第1図



## 5 判定基準

(1) 照度基準は、日本工業規格照度基準JIS Z 9110:1979 の付表3-1及び3-2に示されている下限値以上であること。

ただし、教室及びそれに準ずる場所の照度の下限値は300ルクスとする。さらに、教室及び黒板の照度は500ルクス以上であることが望ましい。

なお、付表中の 印の作業の場所は、局部照明によって、この照度を得てもよい。

## 参 考

付表3 - 1 学校（屋内）

照度 lx	場	所	作 業
1,500			
1,000			
750			
500			
300			
200			
150			
100			
75			
50			
30			

備考 視力や聴力の弱い児童・生徒が使用する教室、実験実習室などの場合は2倍以上の照度とする（聴力の弱い児童生徒の場合は、主として他人のくちびるの動きを見て言葉を理解する助けとしている。）。

付表 3 - 2 学校（屋外）

照度 lx	場	所
150	バスケツトホ-ルコ-ト, バレ-コ-ト, テニスコ-ト, ソフトホ-ルのハツテリ-間, 水泳プ-ル	_____
100 75		徒手体操場, 器械体操場, 陸上競技場, サッカ-グ ラウツド, ラグビ- グ ラウツド, ハツドホ-ルグ ラウツド, ソフトホ-ルグ ラウツ ド
50	_____	_____
30		
20		
10		_____
5	構内通路（夜間使用）	
2		

- (2) 教室及び黒板のそれぞれの最大照度と最小照度の比は、10:1を超えないこととし、やむを得ず超えた場合でも20:1を超えないこと。
- (3) テレビ及びディスプレイの画面の垂直面照度は、100～500ルクス程度が望ましい。
- (4) コンピュータ設置の教室やワープロ、ディスプレイ等を使用する教室の机上の照度は500～1000ルクス程度が望ましく、画面等に反射や影が見られないこと。
- (5) まぶしさの判定基準は、次のとおりとする。
- ア 教室内の児童生徒等から見て、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。
  - イ 見え方を妨害するような光沢が、黒板面及び机上面にないこと。
  - ウ 見え方を妨害するような電灯や明るい窓等が、テレビ及びディスプレイの画面に映じていないこと。

## 6 事後措置

- (1) 照度が不足する場合は増灯し、採光・照明について適切な措置を講じるようにする。また、暗くなった光源や消えた光源は、直ちに取り替えるようにする。
- (2) まぶしさを起こす光源は、これを覆うか、又は目に入らないような措置を講じるようにする。
- (3) 直射日光が入る窓は、適切な方法によってこれを防ぐようにする。
- (4) まぶしさを起こす光沢は、その面をつや消しにするか、又は光沢の原因となる光源や窓を覆ってまぶしさを防止できるようにする。

## 【騒音環境及び騒音レベル】

### 1 検査項目

騒音環境及び騒音レベル

### 2 検査回数

検査は、毎学年2回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

#### (1) 騒音環境

#### (2) 騒音レベル

### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

#### (1) 騒音環境

普通教室に対する工作室、音楽室、廊下、給食施設及び運動場等の校内騒音の影響並びに道路その他の外部騒音の影響があるかどうかを調べる。

#### (2) 騒音レベル

環境調査によって騒音の影響の大きな教室を選び、児童生徒等がいない状態で、教室の窓側と廊下側で、窓を閉じたときと開けたときの等価騒音レベルを測定する。

等価騒音レベルの測定は、積分・平均機能を備える普通騒音計（JIS C 1502:1990）又はそれ以上の精度の測定器を用い、A特性で5分間、等価騒音レベル(LAeq)を測定する。

なお、従来の普通騒音計を用いる場合にあっては、普通騒音から等価騒音を換算するための計算式により等価騒音レベルを算出する。

特殊な騒音源があるときは、騒音レベル測定法（JIS Z 8731:1999）に準じて行う。

### 5 判定基準

教室は、校内・校外の騒音の影響を受けない環境が望ましく、教室内の等価騒音レベルは、窓を閉じているときはLAeq50dB（デシベル）以下、窓を開けているときはLAeq55dB以下であることが望ましい。

### 6 事後措置

(1) 窓を開けたときの等価騒音レベルが55dB以上となる場合は、窓を閉じる等、適切な方法によって音を遮る措置を講じるようにする。

(2) 判定基準を超える場合は、騒音の発生を少なくするか、普通教室等、長時間使用する教室は、騒音の影響が少ない教室を選ぶ等の適切な措置を講じるようにする。

## 【教室等の空気】

### 1 検査項目

教室等の空気環境

### 2 検査回数

検査は、(1) 温熱及び空気清浄度、(3) 換気については、毎学年2回定期に行い、(2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物、(4) ダニ又はダニアレルゲンについては、毎学年1回定期に行う。ただし、(2) において著しく低濃度の場合は、次回からの測定は省略することができる。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

#### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、自然環境では次のア～ウの事項について行い、特に必要と認める場合はエ～ケの事項についても行う。

人工的環境では、ア～ケの事項について行う。

ア 温度

イ 相対湿度

ウ 二酸化炭素

エ 気流

オ 一酸化炭素

カ 二酸化窒素

キ 浮遊粉じん

ク 落下細菌

ケ 実効輻射温度

#### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、ア、イの事項について行い、特に必要と認める場合は、ウ～カの事項についても行う。

ア ホルムアルデヒド(夏期に行うことが望ましい。)

イ トルエン

ウ キシレン

エ パラジクロロベンゼン

オ エチルベンゼン

カ スチレン

#### (3) 換気

換気回数

#### (4) ダニ又はダニアレルゲン(夏期に行うことが望ましい。)

#### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

##### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、各階1以上の教室を選び、特別の場合のほかは授業中の教室において、適当な場所1か所以上の机上の高さで、次の方法や測定器又はこれと同等以上の測定器を用いて行う。なお、カについては、開放型燃焼器具を使用している教室において行う。

##### ア 温度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### イ 相対湿度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### ウ 二酸化炭素

検知管を用いて測定する。

##### エ 気流

カタ温度計又は微風速計を用いて測定する。

##### オ 一酸化炭素

検知管を用いて測定する。

##### カ 二酸化窒素

ザルツマン法を用いて測定する。

##### キ 浮遊粉じん

相対沈降径10ミクロン以下の浮遊粉じんをろ紙に捕集し、その質量による方法（Low-Volume Air Sampler法）、又は質量濃度変換係数（K）を求めて質量濃度を算出する相対濃度計を用いて測定する。

##### ク 落下細菌

1教室3点以上において標準寒天培地を用い、5分間露出し、37℃で48±3時間培養し、コロニー数を測定する。

##### ケ 実効輻射温度

黒球温度計を用いて測定する。

##### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、普通教室、音楽室、図工室、コンピュータ教室、体育館等必要と認める教室において、原則として次の方法によって行う。

ア 採取は、授業を行う時間帯に行い、当該教室で授業が行われている場合は通常の授業時と同様の状態で、当該教室に児童生徒等がいない場合は窓等を閉めた状態で、机上の高さで行う。なお、測定する教室においては、採取前に、30分以上換気の後、5時間以上密閉してから採取を行う。

イ 採取時間は、吸引方式では30分間で2回以上、拡散方式では8時間以上とする。

ウ 測定は、厚生労働省が室内空气中化学物質の濃度を測定するための標準的方法として示した、次の（ア）、（イ）によって行う。または（ア）及び（イ）と相関の高い方法によって行うこともできる。

(ア) ホルムアルデヒドは、ジニトロフェニルヒドラジン誘導体固相吸着 / 溶媒抽出法によって採取し、高速液体クロマトグラフ法によって行う。

(イ) 揮発性有機化合物は、固相吸着 / 溶媒抽出法、固相吸着 / 加熱脱着法、容器採取法の3種の方法のいずれかを用いて採取し、ガスクロマトグラフ 質量分析法によって行う。

### (3) 換気回数

検査は、間接測定法又は直接測定法によって行う。

#### ア 間接測定法

(ア) 呼気の蓄積による方法で、授業の1単位時間内に約15分間隔で二酸化炭素の蓄積を測定する。

(イ) 蓄積呼気の減衰による方法で、授業が終了後在室者が全て退室した後、45分間に15分間隔で二酸化炭素の減衰を測定する。

#### イ 直接測定法

微風速計を用いて教室等の吹き出し口からの風速を測定する。

### (4) ダニ又はダニアレルゲン

検査は、保健室の寝具、カーペット敷の教室等、ダニの発生しやすい場所において、1 m<sup>2</sup>を電気掃除機で1分間吸引し、ダニを捕集する。捕集したダニ数は顕微鏡で計数するか、アレルゲンを抽出し、酵素免疫測定法にてアレルゲン量を測定する。なお、これらと相関の高い方法によって行うこともできる。

## 5 判定基準

### (1) 温熱及び空気清浄度

#### ア 温度

冬期では10 以上、夏期では30 以下であることが望ましい。また、最も望ましい温度は、冬期では18~20 、夏期では25~28 であること。

#### イ 相対湿度

相対湿度は、30~80%であることが望ましい。

#### ウ 二酸化炭素

換気の基準として、室内は1500ppm (0.15%) 以下であることが望ましい。

#### エ 気流

人工換気の場合は、0.5m / 秒以下であることが望ましい。

#### オ 一酸化炭素

10ppm (0.001%) 以下であること。

#### カ 二酸化窒素

0.06ppm以下であることが望ましい。

#### キ 浮遊粉じん

0.10mg / m<sup>3</sup>以下であること。

#### ク 落下細菌

1 教室平均10コロニー以下であること。

## ケ 実効輻射温度

黒球温度と乾球温度の差は5 未満であることが望ましい。

### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物(両単位の換算は25 )

ア ホルムアルデヒドは、 $100 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.08ppm)以下であること。

イ トルエンは、 $260 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.07ppm)以下であること。

ウ キシレンは、 $870 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.20ppm)以下であること。

エ パラジクロロベンゼンは、 $240 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.04ppm)以下であること。

オ エチルベンゼンは、 $3800 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.88ppm)以下であること。

カ スチレンは、 $220 \mu\text{g} / \text{m}^3$  (0.05ppm)以下であること。

### (3) 換気

換気回数は、40人在室、容積 $180\text{m}^3$ の教室の場合、幼稚園・小学校においては、2.2回/時以上、中学校においては、3.2回/時以上、高等学校等においては、4.4回/時以上であること。

### (4) ダニ又はダニアレルゲン

ダニ数は $100$ 匹/ $\text{m}^2$ 以下、又はこれと同等のアレルゲン量以下であること。

## 6 事後措置

(1) 温度は、10 以下が継続する場合には採暖できるようにする。

(2) 相対湿度は、30%未満の場合には適当な調節を行うようにする。

(3) 二酸化炭素が $1500\text{ppm}$  (0.15%)を超えた場合は、換気の強化を行うようにする。

(4) 不快気流が生じている場合は、吹き出し口等の適当な調節を行うようにする。

(5) 一酸化炭素が $10\text{ppm}$  (0.001%)を超えた場合は、その発生の原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。

(6) 二酸化窒素が基準値を超えた場合で、室内外比で室内が室外を超える場合は、換気及び暖房方法等について改善を行う。

(7) 浮遊粉じんが  $0.10\text{mg}/\text{m}^3$ を超えた場合は、その原因を究明し適切な措置を講じるようにする。

(8) 落下細菌が $10$ コロニーを超えた場合は、その原因を究明し適切な措置を講じるようにする。

(9) 実効輻射温度が5 以上の場合は、適当な熱遮断を行うようにする。

(10) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物が基準値を超えた場合は、換気を励行するとともに、その発生の原因を究明し、汚染物質の発生を低くする等、適切な措置を講じるようにする。

(11) 規定の換気回数に満たない場合は、窓の開放、欄間換気や全熱交換器付き換気扇等を考慮する。

(12) ダニ数又はダニアレルゲン量が基準値を超える場合は、掃除等の方法について改善等を行う。

## [飲料水の管理]

### 検査項目

水質

施設・設備

水質

#### 1 検査回数

検査は、水道水を原水とする飲料水（専用水道を除く）については毎学年1回定期に行う。専用水道及び専用水道に該当しない井戸水等の検査回数については、検査事項の項に定める。

#### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 水道水を原水とする飲料水（専用水道を除く）の検査は、次の事項を給水栓水について（高置水槽がある場合はその系統ごとに）行う。

ア 遊離残留塩素

イ 色度・濁度・臭気・味

ウ 水素イオン濃度

エ 一般細菌

オ 大腸菌又は大腸菌群

カ 塩化物イオン

キ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量又は全有機炭素（TOC））

(2) 専用水道及び専用水道に該当しない井戸水等についての検査は次の事項を行う。

(ア) 給水栓水について、(1)のアからキまでの項目について、毎月1回定期に検査を行う。併せて、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第6項に規定する専用水道が実施すべき水質検査の項目について、毎学年1回定期に行う。

(イ) 原水については、(1)のイからキまでの項目について、毎学年1回定期に行う。

#### 3 検査方法

検査は、水道法第4条第2項の規定に基づく水質基準に関する省令（平成15年厚生労働省令第101号、以下「水質基準に関する省令」とする。）に規定する厚生労働大臣が定める検査方法、水道法施行規則（昭和32年厚生省令第45号）第17条第2項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法及び上水試験方法（社団法人日本水道協会）に準じる。また、大腸菌群については、乳糖ブイヨン ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法又は特定酵素基質培地法により、過マンガン酸カリウム消費量については、滴定法による。

#### 4 判定基準

判定基準は、水質基準に関する省令の表の下欄に掲げる基準及び水道法施行規則第17条第1項第3号に規定する遊離残留塩素の基準による。また、大腸菌群については検出されないこととし、過マンガン酸カリウム消費量については10mg / ℓ以下であること。

#### 5 事後措置

検査において水質検査の成績が判定基準に適合しない場合は、原因を究明し、必要な措置を講じるようにする。

#### 施設・設備

##### 1 検査回数

検査は、水道水を原水とする飲料水については毎学年1回定期に、井戸水等については毎学年2回定期に行う。

##### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 給水源の種類
- (2) 構造・機能
- (3) 材料・塗装
- (4) 故障等の有無
- (5) 清潔状態
- (6) 塩素消毒設備等

##### 3 検査方法

給水施設の外観や貯水槽内部を点検するほか、設備の図面、貯水槽清掃作業報告書等の書類について調べる。

#### 4 判定基準

##### (1) 給水源の種類

上水道、簡易水道、専用水道、簡易専用水道及び井戸その他の別を調べる。

##### (2) 構造・機能

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・設備は、外部からの汚染をうけない構造とする。また、これらの機能は適切に維持されていること。給水栓は吐水口空間が確保されていること。

井戸その他を給水源とする場合は、汚水等が浸透・流入せず、雨水・異物等が入らない構造とすること。

( 3 ) 材料・塗装

水質に好ましくない影響を与えないこと。

( 4 ) 故障等の有無

故障、破損、老朽及び漏水等の箇所がないこと。

( 5 ) 清潔状態

施設・設備及びその環境の清潔状態が良好であること。貯水槽については、毎学年1回以上清掃していること。

( 6 ) 塩素消毒設備等

水道以外の井戸等を給水源とする場合は、塩素消毒設備は、必ず備えるとともに、必要に応じて浄化設備を設けること。また、それらの機能は、適切に維持されていること。

## 5 事後措置

( 1 ) 井戸その他を給水源とする場合には、水源の環境をよく調べ、原水が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに適切な措置を講じるようにする。

( 2 ) 受水槽が地下式（昭和50年12月20日建設省告示第1597号に基づく構造でないもの）である等、施設・設備の構造が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに補修、改造する等の適切な措置を講じるようにする。

( 3 ) 施設・設備を構成する材料、塗装が不良であるか、老朽している場合は、速やかに補修、改造する等適切な措置を講じるようにする。

( 4 ) 施設・設備に故障、破損、老朽及び漏水等がある場合は、速やかに補修、改造する等適切な措置を講じるようにする。

## [ 雨水等利用施設における水の管理 ]

### 検査項目

水質

施設・設備

水質

### 1 検査回数

雨水を飲用以外の用途に利用するものについて、毎学年2回定期に行う。

下水の再処理水等を利用する場合は、その再処理水を供給する地方自治体等が定める利用規程等に従うものとする。

### 2 検査事項

検査は、次の項目について行う。

ただし、下水の再処理水等を利用する場合は、地方自治体等が定める利用規定に留意すること。

- ( 1 ) 水素イオン濃度
- ( 2 ) 臭気
- ( 3 ) 外観
- ( 4 ) 大腸菌又は大腸菌群
- ( 5 ) 遊離残留塩素

### 3 検査方法

- ( 1 ) 水素イオン濃度については、比色法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。
- ( 2 ) 臭気については、官能法による。
- ( 3 ) 外観については、目視によって、色、濁り、泡立ち等の程度を調べる。
- ( 4 ) 大腸菌の検査は、水質基準に関する省令に規定する厚生労働大臣が定める検査方法に準じて行い、大腸菌群については、乳糖ブイヨン-プリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地 (LB-BGLB) 法又は特定酵素基質培地法による。
- ( 5 ) 遊離残留塩素については、ジエチル - p - フェニレンジアミン法 (DPD法) 又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

### 4 判定基準

- ( 1 ) 水素イオン濃度は5.8以上8.6以下であること。
- ( 2 ) 臭気は異常でないこと。
- ( 3 ) 外観はほとんど無色透明であること。
- ( 4 ) 大腸菌又は大腸菌群は、検出されないこと。
- ( 5 ) 遊離残留塩素は、0.1mg/ℓ (結合残留塩素の場合は0.4mg/ℓ) 以上であること。

### 5 事後措置

検査の結果が判定基準に適合しない場合は、原因を究明し、必要な措置を講じるようにする。

#### 施設・設備

#### 1 検査回数及び検査時期

検査は、毎学年2回定期に行う。

#### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) 構造・設備
- ( 2 ) 維持管理状況

### 3 検査方法

施設の外観や貯水槽等の内部を点検するほか、設備の図面等の書類について調べる。

### 4 判定基準

#### (1) 構造・設備

ア 給水管には、雨水等であることを表示していること。

イ 給水栓を設ける場合は、鍵付き又は使用時のみ取り付けの構造としていること。

ウ 雨水等の不足を補うため、飲料水による補給を行う場合は、雨水等が飲料水に逆流しないよう、間接給水としていること。

エ 雨水等を用いる水洗便所に、手洗い付きの洗浄用タンクを使用していないこと。

#### (2) 維持管理状況

ア 貯水槽について、破損、腐蝕や防水不良がないこと。

イ 貯水槽内部に著しい汚れや異物がなく、衛生害虫等の発生が認められないこと。

ウ 給水管について、誤配管、誤接合、漏水等の異常が認められないこと。

エ 給水栓に雨水等である旨表示していること。

### 5 事後措置

(1) 雨水等の誤飲、誤使用のおそれがある場合は、速やかに適切な措置を講じる。

(2) 雨水等が飲料水に混入したり、その疑いがある場合は、飲料水の給水停止等の措置をとる。

(3) 雨水等貯水槽の内部に著しい汚れがある場合は、貯水槽清掃を行う。

(4) その他の関連施設・設備に故障等がある場合は、補修を行う。

## [学校給食の食品衛生（学校給食共同調理場を含む）]

### 検査項目

学校給食施設

学校給食設備及びその取扱い状況

学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

学校給食用食品等の検収・保管の状況

学校給食における衛生管理体制及び活動状況

### 学校給食施設

#### 1 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

#### 2 検査事項

検査は、給食施設の位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況について行う。

### 3 検査方法及び判定基準

給食施設の構造及び附属設備の管理については、建物の位置、使用区分等、建物の構造、採光、通風、換気、防そ、防虫、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥容器、清掃用具及び便所等について衛生的であるか、又は能率的であるかどうか学校医又は学校薬剤師等の協力を得て調べることにし、その際、次の点に留意するとともに第1票を参考に判定すること。

#### (1) 施設の構造・機能

- ア 施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されていること。
- イ 調理場内は、別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位に区分し、作業動線が明確となるようにすること。
- ウ 機械・器具については可動式にする等、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。
- エ 調理場の外部に開放される箇所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。
- オ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造であること。
- カ 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けていること。
- キ 搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。
- ク 食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を經由しない構造・配置であること。
- ケ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。また、出入口、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器が適所に設けられていること。
- コ 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。  
また、専用の履物を備え、個室にも専用の手洗い設備が設けられていること。
- サ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けられていること。
- シ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。
- ス 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。
- セ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えていること。
- ソ 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備が設けられていること。

## ( 2 ) 施設の衛生状態

- ア 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かびの発生に注意すること。
- イ 給食施設の日当たり状況及び夏の直射日光を避ける設備について調べること。  
給食施設は、十分な明るさが確保されていること。
- ウ 調理室等の通風及び換気設備、その位置、効率及び故障の有無等について調べること。調理室等の換気は、十分であること。なお、調理場等は、十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25 以下に保たれていることが望ましい。
- エ 学校給食施設においては、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じているとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めていること。また、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の駆除を半年に1回以上(発生を確認したときにはその都度)実施し、その実施記録が1年間保管されていること。
- オ 建物の周囲の状況、給水設備、排水施設、厨芥容器、清掃用具及び便所等が衛生的であること。

## 4 事後措置

- ( 1 ) 施設の構造に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理する等の適切な措置を講じるようにする。
- ( 2 ) 周囲の状態が不良であれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

### 学校給食設備及びその取扱い状況

#### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

#### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) 学校給食従事者専用手洗い設備
- ( 2 ) 使用水
- ( 3 ) シンク
- ( 4 ) 食器具類
- ( 5 ) 食器洗浄状況
- ( 6 ) 食器消毒及び保管状況
- ( 7 ) 調理用機器・器具類及び保管状況
- ( 8 ) 包丁及びまな板類
- ( 9 ) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所
- (10) 温度計及び湿度計
- (11) 残菜入れの有無

(12) 日常点検の記録の有無

3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに第2票を参考に判定すること。

(1) 学校給食従事者専用手洗い設備

学校給食従事者専用手洗い設備には、直接手指が触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、石鹼及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。

なお、タオルの使用は避けること。

(2) 使用水

ア 使用水については、本基準に定める飲料水が使用されていること。

イ 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が、 $0.1\text{mg}/\ell$ 以上であることが確認され、記録されていること。使用に不適な場合には、給食を中止し、速やかに改善措置が講じられていること。

ウ 水質検査の記録については、1年間保管されていること。

エ 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていること。なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管されていること。

(3) シンク

シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置し、三槽式構造とすること。

なお、必要に応じて調理用器具洗浄用の深いシンクを備えることが望ましい。

(4) 食器具類

食器具、容器、調理機器・器具類は、損傷の状況について十分注意されていること。

調理後食品の一時保管のための保温食缶・保冷食缶が整備されていること。

(5) 食器洗浄状況

食器洗浄の方法を調べ、さらに、洗浄を行った食器を任意に数個ずつ抜き取り、でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の検出を行うこと。

食器の洗浄は適切に行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないこと。

(6) 食器消毒及び保管状況

食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されていること。

(7) 調理機器・器具類及び保管状況

ア 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。

また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

イ 調理用の機器・器具類は分解して洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。

また、これらの機器、器具類は使用後に分解して洗浄・消毒したのち乾燥させること。

ウ 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備が設けられていること。

エ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却器、中心温度管理機能付き調理機等）を備えていること。

オ 調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えていること。

(8) 包丁及びまな板類

ア 包丁及びまな板類は用途別（下処理用及び調理用等）及び食品別（食肉類用、魚介類用、野菜類、果実類用等）に区分されており、洗浄消毒が容易であること。

イ 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されていること。

(9) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所

冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫は、十分な広さがあり、その内部及び食品保管場所は常に清潔で整頓されており、温度が適正に管理され、記録されていること。

(10) 温度計及び湿度計

ア 給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えていること。

イ 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されていること。なお、冷蔵庫用には最高最低温度計が望ましいこと。

(11) 残菜入れの有無等

調理室には、ふた付きの残菜入れを備えていること。

(12) 日常点検の記録の有無

記録は毎給食日に確実に行われていること。

#### 4 事後措置

(1) 学校給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理する等の適切な措置を講じるようにする。

(2) 学校給食用設備の取扱いに欠陥を見いだしたときは、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

##### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

##### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

( 1 ) 学校給食従事者の健康管理の状況

( 2 ) 検食及び保存食の状況

### 3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第3票を参考に判定すること。

( 1 ) 学校給食従事者の健康管理の状況

ア 健康診断の年間回数、検便実施（第4票参考）の月間回数、化膿症、下痢症等の発見状況、被服の清潔及び清潔に関する習慣についての検査等について記録簿等によって調べること。

イ 健康診断は年1回の定期健康診断を含め、学期毎に年3回実施されていることが望ましい。検便は月2回以上実施されていること。

ウ 学校給食従事者の健康状態を常に注意し、下痢をしている者、化膿性疾患にかかっている者、手指・顔面等の創傷及び化膿性部位等の検査が行われており、その結果が、記録されていること。

( 2 ) 検食及び保存食の状況

ア 検食及び保存食の記録の有無を調べること。検食は、共同調理場の受配校についても調べること。

イ 当日の給食は、児童生徒等に提供される前に責任者を定め、検食が行われていること。その際、異味、異臭その他の異常が感じられたときには、食品の提供を中止する等直ちに適切な措置が取られていること。また、検食を行った時間とその結果については、適切に記録されていること。

ウ 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20以下で2週間以上保存されていること。また、その記録があること。

なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存されていること。

エ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用していないこと。

オ 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、適と判定し、水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20以下で2週間以上保存されていること。

### 4 事後措置

( 1 ) 健康管理において不備又は欠陥を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

( 2 ) 清潔保持に不適當な点を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

( 3 ) 検食及び保存食の保存方法に不備があれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

## 学校給食用食品等の検収・保管の状況

### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、学校給食用食品等の検収・保管の記録について行う。

### 3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第5票を参考に判定すること。

- (1) 学校給食用食品等の検収・保管の状況及び不良品が検出されたときの事後措置の記録を調べること。
- (2) 学校給食用食品等の日常の検収は確実に行われ、また、保管は適切であり、その成績が記録されていること。
- (3) 学校給食用食品等に不良品が検出された場合は状況に応じて、保健所、学校医、学校薬剤師等と連絡の上、適切な措置が講じられていること。

### 4 事後措置

学校給食用食品等の日常の検収・保管が適切に行われていないときは、日常点検の強化を図るようにする。

## 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

### 2 検査事項、検査方法及び判定基準

検査は、給食における衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言の実施等について、第6票を参考に実施し、判定すること。

### 3 事後措置

衛生管理体制の整備、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言等が適切に行われていないときは、衛生管理体制の強化、活動の充実を図るようにする。

## [ 水泳プールの管理 ]

### 1 検査項目

- (1) プール本体の衛生状態等
- (2) 附属施設・設備の管理状況・衛生状態等

- ( 3 ) 水質
- ( 4 ) 入場者の管理状況
- ( 5 ) 日常の管理状況

## 2 検査回数及び検査時期

検査は、毎学年1回、プールの使用期間中に行う。ただし、1の(3)水質については、使用日数の積算が30日を超えない範囲で少なくとも1回行う。また、3の(6)のオ 総トリハロメタンについては、使用期間中に1回以上、適切な時期に行う。

## 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) プール本体の衛生状態等
- ( 2 ) 附属施設・設備及びその管理状況
- ( 3 ) 浄化設備及びその管理状況
- ( 4 ) 消毒設備及びその管理状況
- ( 5 ) 照度、換気設備及びその管理状況
- ( 6 ) 水質
  - ア 水素イオン濃度
  - イ 濁度
  - ウ 遊離残留塩素
  - エ 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)
  - オ 総トリハロメタン
  - カ 大腸菌群
  - キ 一般細菌数
- ( 7 ) 入場者の管理状況
- ( 8 ) 日常の管理状況

## 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

- ( 1 ) プール本体の衛生状態等  
清潔状況及び汚染源等について調べる。その際、プールの構造等にも配慮すること。
- ( 2 ) 附属施設・設備及びその管理状況  
足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所、及び専用の薬品保管庫の使用状況及びその管理状況等について調べる。
- ( 3 ) 浄化設備及びその管理状況  
プールの循環ろ過器等の浄化設備及びその管理状況を調べる。
- ( 4 ) 消毒設備及びその管理状況  
プール水の塩素消毒の方法、設備及びその管理状況を調べる。

( 5 ) 照度、換気設備及びその管理状況

屋内プールにあっては照度、換気設備の使用状況及びその管理状況等について調べる。

( 6 ) 水質

検査は次の方法によって行う。

ア 水素イオン濃度

比色法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

イ 濁度

標準系列透視比濁法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

ウ 遊離残留塩素

ジエチル-p-フェニレンジアミン法 (DPD法) 又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

エ 有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量)

滴定法による。

オ 総トリハロメタン

PT-GC-MS法 (パーティ・トラップ-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、HS-GC-MS法 (ヘッドスペース-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、PT-GC法 (パーティ・トラップ-ガスクロマトグラフ法) による。

カ 大腸菌群

乳糖ブイヨン-ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地 (LB-BGLB) 法、又は特定酵素基質培地法による。

キ 一般細菌数

標準寒天培地法による。

( 7 ) 入場者の管理状況

入場者の管理状況について調べる。

( 8 ) 日常の管理状況

日常点検の記録を調べる。

5 判定基準

( 1 ) プール本体の衛生状態

プール、プールサイド及び通路は、清潔でプール水を汚染する原因がないこと。

( 2 ) 附属施設・設備の管理状況・衛生状態

ア 排水口及び循環水の取り入れ口には、堅固な格子鉄蓋や金網を設けてネジ・ボルト等で固定させる (蓋の重量のみによる固定は不可) とともに、吸い込み防止金具等を設置すること。また、蓋等を固定する場合には、蓋等の欠損、変形、ボルト等の固定部品の欠落・変形等がないか確認すること。

イ 足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所等は、入泳人員に対し十分な能力を有し、故障等がなく、衛生的であること。また、専用の薬品保有庫の出入口は入泳者等がみだりに立入りできないような構造

であること。

( 3 ) 浄化設備及びその管理状況

ア 循環浄化式の場合には、ろ材の種類、ろ過装置の容量及びその運転時間が、プール容積及び利用者数に比して十分であり、その管理が常時確実に行われていること。循環ろ過装置の処理水質は、その出口における濁度が、0.5度以下であること(0.1度以下が望ましいこと。)。また、循環ろ過装置の出口に検査のための採水栓等を設けること。

イ オゾン処理設備・紫外線処理設備を設ける場合は、安全面にも十分な構造設備であること。オゾン発生装置については、プールの循環設備におけるオゾン注入点がる過器又は活性炭吸着装置の前にある方式のものを使用すること。又、プール水中にオゾンは検出されないこと。

浄化設備がない場合は、汚染を防止するために1週間に1回以上換水し、換水時にプールを十分清掃していること。また腰洗い槽を設置することが望ましい。

( 4 ) 消毒設備及びその管理状況

塩素剤の種類は、塩素ガス・次亜塩素酸ナトリウム液・次亜塩素酸カルシウム、塩素化イソシアヌル酸のいずれかであること。

塩素剤の注入は、連続注入式であることが望ましく、この場合塩素濃度の分布が均一になるように注入配管が配置され、安全適切な方法で使用されていること。また、連続注入式でない場合であっても残留塩素濃度が均一に維持されていること。

( 5 ) 照度及び換気

ア プール照度

屋内プール水平面照度は、200ルクス以上が望ましい。

イ 屋内プールの空気中二酸化炭素濃度

屋内プールの空気中二酸化炭素濃度は、0.15%以下が望ましい。

ウ 屋内プールの空気中塩素ガス濃度

屋内プールの空気中塩素ガス濃度は、0.5 ppm以下が望ましい。

( 6 ) 水質

ア プールの原水

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。

イ 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、pH値5.8以上8.6以下であること。

ウ 濁度

濁度は、2度以下であること。

エ 遊離残留塩素

遊離残留塩素濃度は、プールの対角線上3点以上を選び、表面及び中層の水について測定し、すべての点で0.4mg/ℓ以上であること。また、1.0mg/ℓ以下であることが望ましい。

オ 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)

過マンガン酸カリウム消費量は、12mg/ℓ以下であること。

カ 総トリハロメタン

総トリハロメタン濃度は、0.2mg/ℓ以下であることが望ましい。

キ 大腸菌群

大腸菌群は、検出されてはならない。

ク 一般細菌数

一般細菌数は、1mℓ中200コロニー以下であること。

(7) 入場者の管理状況

ア 事前にプールの衛生的な使用方法についての指導が行われていること。

イ 事前に健康診断等により入場者の健康状態の把握が行われていること。

ウ 水泳をしようとする者には、水泳前に足を洗わせ、シャワーその他によって十分身体を清潔にさせた後、入場させていること。

エ 用便後再び入場するときは、身体を十分に清浄できるための措置が講じられていること。

(8) 日常の管理状況

日常点検が確実に行われ、管理状況が良好であること。

(9) なお、幼稚園における水遊び場等については、本検査方法、基準を参考とし、構造や使用形態に応じて適切な管理を行うこと。

6 事後措置

(1) 構造、附属施設・設備及びその管理状況が不備なときは、速やかに改善又は改造する等の適切な措置を講じるようにする。

(2) 消毒の方法又は設備並びに水の浄化設備又はその管理状況に欠陥があるときは、直ちに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

(3) 水質が不良のときはその原因を究明し、直ちに改善を行うようにする。

なお、大腸菌群が検出された場合は、塩素消毒を強化した後、再検査を行い、大腸菌群が検出されないことを確かめるようにする。

(4) 入場者の管理が不良のときは、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

**[ 排水の管理 ]**

1 検査項目

(1) プール等の排水

(2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水

(3) 給食施設等の排水

(4) 雨水の排水

(5) 排水の施設

## 2 検査回数

検査は、毎学年 1 回定期に行う。

## 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) プール等の排水
- ( 2 ) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水
- ( 3 ) 給食施設等の排水
- ( 4 ) 雨水の排水
- ( 5 ) 排水の施設

## 4 検査方法

プール、水飲み・洗口・手洗い場、足洗い場、給食施設及び雨水等の施設・設備からの排水状況を調べる。

## 5 判定基準

- ( 1 ) プール等の排水  
プール等の排水は、残留塩素を低濃度にし、その確認を行う等、適切な処理が行われていること。
- ( 2 ) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水  
校舎の水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水は、トラップ等が設けられる等、円滑に排水されていること。
- ( 3 ) 給食施設等の排水  
給食施設や調理室からの排水は、床に勾配があり、それらからの排水は、給食等の残渣を阻止・収集・分離できる阻集器が設けられる等、排水が良好であること。
- ( 4 ) 雨水の排水  
屋上等の雨水排水溝に、泥や砂等が堆積していないこと、雨水配水管の末端は、砂や泥等により管径が縮小していないこと及び校庭には、雨水が停滞していないこと。
- ( 5 ) 排水の施設・設備
  - ア 汚水槽、雑排水槽及び浄化槽等の施設・設備は、故障がなく円滑に機能していること。
  - イ 排水設備には、排水口空間が確保されていること。

## 6 事後措置

- ( 1 ) 排水が不適切な場合は、速やかにその原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。
- ( 2 ) 施設・設備の故障や破損等は、速やかに修繕をする等の適切な措置を講じるようにする。

## 【学校の清潔】

### 1 検査項目

学校の清潔

### 2 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 校地・校舎の清潔状況

(2) 清掃の実施状況

### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

(1) 校地・校舎の清潔状況

次の項目について調べる。

ア 床、壁、天井、窓ガラス、カーテン及びカーペット等の汚れや破損の有無

イ ごみ、危険物及び動物の排泄物等の有無

ウ 飼育動物の施設・設備の汚れや破損の有無

エ 排水の良否

オ 美化、緑化の状況

(2) 清掃の実施状況

清掃用具の整備状況を調べ、清掃方法については記録等により調べる。

### 5 判定基準

(1) 床、壁、天井、窓ガラス、カーテン及びカーペット等の汚れ及び破損がないこと。

(2) 教室、廊下、運動場及び砂場等に、ごみ、危険物及び動物の排泄物等がないこと。

(3) 水はけは、良好であること。

(4) 校地はできるだけ緑化され、校舎内は良く整とんされ、美化されていること。

(5) 清掃用具は、その数が十分で、保管状態も良好であること。

(6) 日常の清掃及び大掃除は、的確に行われていること。

### 6 事後措置

(1) 校地・校舎に汚れがあったり、ごみ、危険物及び動物の排泄物等がある場合は、清掃方法の改善や徹底を図る等の適切な措置を講じるようにする。

(2) 清掃実施状況が不十分な場合は、適切な改善を図る等の適切な措置を講じるようにする。

(3) 窓ガラス、カーテン及びカーペット等に破損のある場合は、速やかに補修する等

の適切な措置を講じるようにする。

- (4) 飼育動物の施設・設備に汚れがあったり、破損がある場合は、清掃方法の改善や徹底を図るとともに、補修する等の適切な措置を講じるようにする。

## **[机、いすの整備]**

### 1 検査項目

普通教室の机、いすの整備

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

#### (1) 構造

#### (2) 適合状況

#### (3) 清潔状況

#### (4) 破損の有無

### 4 検査方法

机、いす等の構造、適合状況、汚れ及び破損等の管理状況を調べる。

### 5 判定基準

(1) 机といすは、分離できるものが望ましい。

(2) 机面の高さは、座高/3 + 下腿長、いすの高さは、下腿長であるものが望ましい。

(3) 机、いすの清潔状況は、良好であること。

(4) 机、いすに破損がないこと。

### 6 事後措置

(1) 机、いすの高さは、児童生徒等の身体に適合させるようにする。

(2) 清潔状況の不良のものは、速やかに清潔にする。

(3) 破損のあるものは、速やかに補修する等の適切な措置を講じるようにする。

## **[黒板の管理]**

### 1 検査項目

黒板の管理

## 2 検査回数

検査は、毎学年 1 回定期に行う。

## 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) 黒板面の色彩の明度と彩度
- ( 2 ) 黒板面の摩滅の程度

## 4 検査方法

### ( 1 ) 黒板面の色彩

時刻、条件は、照度検査と同様とする。明度、彩度の検査は、第 2 図に示す 9 か所で黒板検査用色票を用いて行う。

### ( 2 ) 黒板面の摩滅の程度

黒板面に近い窓をカーテンで遮蔽し、最前列の両端の座席から黒板面の両端を見て板面が光るかどうかを観察する。

## 5 判定基準

### ( 1 ) 黒板面の色彩

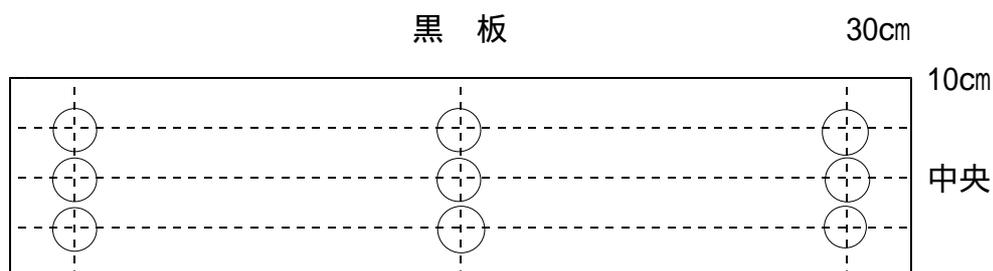
ア 無彩色の黒板面の色彩は、1 か所でも明度が 3 を超えないこと。

イ 有彩色の黒板面の色彩は、1 か所でも明度が 4 を超えないこと。彩度は 4 を超えないこと。

### ( 2 ) 黒板面の摩滅の程度

黒板面の 1 か所でも光るような箇所がないこと。

## 第 2 図



## 6 事後措置

判定基準を超える場合は、板面を塗り替えるか、又は取り替える等の適切な措置を講じるようにする。

## **[ 水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理 ]**

### 1 検査項目

水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理

### 2 検査回数

検査は、毎学年 1 回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) 清潔の状態
- ( 2 ) 施設・設備の故障

### 4 検査方法

水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場の水栓及びその周辺の清潔状況や故障の有無を調べる。

### 5 判定基準

- ( 1 ) 水栓及びその周辺は、清潔であること。
- ( 2 ) 足洗い場は、排水が良く、土砂がたまらないこと。
- ( 3 ) 施設・設備の故障がないこと。

### 6 事後措置

不潔であったり、故障がある場合は、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

## **[ 便所の管理 ]**

### 1 検査項目

便所の管理

### 2 検査回数

検査は、毎学年 1 回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) 清潔、採光・照明、換気の状態
- ( 2 ) 八工、臭気の有無
- ( 3 ) 専用手洗い施設・消毒設備の有無等

- ( 4 ) 専用清掃用具の有無等
- ( 5 ) 施設・設備の故障の有無等

#### 4 検査方法

便所及び附属施設・設備、周囲について、清潔、採光・照明、換気の状態、八工、臭気の有無、専用手洗い施設・消毒設備の有無、専用清掃用具の有無、施設・設備の故障の有無等、衛生状態について調べる。

#### 5 判定基準

- ( 1 ) 清潔、採光・照明、換気の状態は、良好であること。
- ( 2 ) 八工の生息がなく、臭気はないことが望ましい。また、有効な防虫網及び換気扇等の臭気抜きがあることが望ましい。
- ( 3 ) 手洗い施設は、流水式で便所専用のものがあること。
- ( 4 ) 専用清掃用具の数は十分で、保管状況は良好であること。
- ( 5 ) 施設・設備は、故障していないこと。
- ( 6 ) 便所の構造は、水洗便所であることが望ましい。
- ( 7 ) なお、し尿浄化槽については、次の事項について調べ、浄化槽法（昭和58年法律第43号）に基づき適切に記入、管理されていること。
  - ア 塩素消毒実施の記録の有無
  - イ 年に1回以上清掃を行った記録の有無
  - ウ 放流水の水質についての記録の有無

#### 6 事後措置

- ( 1 ) 便所、附属施設・設備及びその周囲が衛生的でない状態の場合は、適切な措置を講じるようにする。
- ( 2 ) 便所及び附属施設・設備に、故障や不備がある場合は適切な措置を講じるようにする。
- ( 3 ) くみ取り便所は、下水道法（昭和33年法律第79号）第2条第8号に規定する処理区域ではできるだけ速やかに水洗便所とする。なお、それ以外の区域ではし尿浄化槽を設け、水洗便所とすることが望ましい。

### [ ごみの処理 ]

- 1 検査項目  
ごみの処理

- 2 検査回数  
検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- ( 1 ) ごみの区分等
- ( 2 ) ごみ容器等の材質・構造・形式
- ( 3 ) ごみの保管と処理方法
- ( 4 ) ごみの処理回数
- ( 5 ) ごみ容器等の配置・清潔
- ( 6 ) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況
- ( 7 ) 減量、再利用、再資源化の状況

### 4 検査方法

- ( 1 ) ごみの区分等  
厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び再利用できるもの等地方自治体の集積、処理方法及び処理回数に応じて区分されて集積されているかどうかを調べる。
- ( 2 ) ごみ容器等の材質・構造・形式  
ごみ容器等(くずかご・厨芥容器・ごみ箱等のごみ容器をいい、ごみ集積場を含む。)の材質・構造・形式を調べる。
- ( 3 ) ごみの保管と処理方法  
ごみの保管場所の衛生状態、処理方法を調べる。
- ( 4 ) ごみ容器等の配置・清潔  
ごみ容器等の配置状況、清潔について調べる。
- ( 5 ) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況  
ごみ容器等について、ハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没状況を調べる。
- ( 6 ) 減量、再利用、再資源化の状況  
ごみのうち減量、再利用、再資源化できるものは、分けて集積し、活用しているかどうかを調べる。

### 5 判定基準

- ( 1 ) ごみの区分等  
厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び減量、再利用、再資源化できるもの等、地方自治体の集積、処理方法及び処理回数に応じて区分されて集積されていること。
- ( 2 ) ごみ容器等の材質・構造・形式  
厨芥を入れる容器は、耐水材料でできており、密閉できるふたがあるものとする。また、雑芥を入れる容器も密閉できるふたのあるものが望ましい。
- ( 3 ) ごみの保管と処理方法  
ア ごみの保管場所は、整理され衛生的であること。  
イ ごみの処理方法は、収集による場合にあっては定時に収集が行われ確実に処理されていること。  
ウ 学校でのごみの処理については、地方自治体の関係部局の助言を得る等、適切

な方法で行われていること。

(4) ごみ容器等の配置・清潔

ごみ容器等は、校内の所要の場所に配置されており、周囲は清潔であること。

(5) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況

ごみ容器等について、ハエ・ゴキブリ等及びネズミが発生又は出没していないこと。

(6) 減量、再利用、再資源化の状況

ごみの減量に努めること。また、ごみのうち減量、再利用、再資源化できるものは、分けて集積し、活用を図ることが望ましい。

## 6 事後措置

(1) ごみの集積、保管方法等について適切でない点があれば速やかに改善する等の適切な措置を講じるものとする。

(2) ごみ容器等の構造が不適当なものは、改造する等の適切な措置を講じるようにする。

(3) ごみ容器等の周囲の不潔なときは、直ちに清潔にするようにする。

(4) ごみ容器等にハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没しているときは、容器等の構造及び破損の有無を調べ、速やかにその改造又は修繕するとともに、それらの駆除等を行うようにする。

(5) ごみのうち減量、再利用、再資源化できていない場合は、分けて集積し、活用する等改善を図ること。

## 【ネズミ、衛生害虫等】

### 1 検査項目

ネズミ、衛生害虫等の生息

### 2 検査回数

検査は、毎学年2回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、ネズミ、衛生害虫等の生息、活動の有無及びその程度等について行う。

### 4 検査方法

ネズミ、衛生害虫等の生態に応じてその発生の有無を調べる。

#### (1) ネズミ

ア ネズミの穴、糞、毛等の有無

給食施設、倉庫、厨芥置場等にネズミの出入りする穴、糞、毛等が認められるかどうかを調べる。

イ ネズミの足跡の有無

ネズミの通路は一定しているので壁面等に痕跡が認められるかどうかを調べる。

ウ 食害の有無

食料を保管し、又は取り扱う場所で、食品等の食害が認められるかどうかを調べる。

(2) 衛生害虫等

ア ハエ

厨芥置場、くみ取り便所及び飼育動物の施設・設備等で幼虫が認められるかどうかを調べる。

イ チョウバエ

浄化槽、雑排水槽等のスカム上に幼虫が認められるかどうかを調べる。

ウ 蚊

水泳プール、防火用水槽、池、水たまり、雑排水槽等に幼虫の生息が認められるかどうかを調べる。

エ ゴキブリ

給食施設、食品倉庫、冷蔵庫の裏等に潜んでいるので、糞、幼虫等が認められるかどうかを調べる。

オ 樹木等の害虫

樹木等に害虫の幼虫等が認められるかどうかを調べる。

5 判定基準

校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息を認めないこと。

6 事後措置

ネズミ、衛生害虫等の発生を見た場合は、児童生徒等の健康及び周辺環境に影響がない方法で駆除を行うようにする。

## 第2章 臨時環境衛生検査

1 学校においては、次のような場合、必要があるときは、必要な検査項目を行う。

(1) 伝染病又は食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

(2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。

(3) 机、いす、コンピュータ等新たな学校用備品の搬入等によりホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の発生のおそれがあるとき。なお、新築・改築・改修等を行った際にはホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の濃度が基準値以下であることを確認させた上で引き渡しを受けるものとする。

(4) その他必要なとき。

2 臨時環境衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期環境衛生検査に準じて行うこと。

3 臨時環境衛生検査の結果に基づく事後措置については、定期環境衛生検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うようにする。

### 第3章 日常における環境衛生（以下これを「日常点検」という。）

日常点検は、主として次の事項につき、毎授業日に行い、常に次のような衛生状態を保つようにすること。また、点検の結果改善を要すると認められる場合は、学校薬剤師等の指導助言を得て必要な事後措置を講じるようにすること。

#### 【明るさとその環境】

(1) 明るさと見え方

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 日常点検で、照度を測定する場合は、黒板面、必要な数か所の机上面等について行い、その照度は、定期環境衛生検査の判定基準によること。

(2) まぶしさ

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無いこと。

#### 【騒音環境】

教室外の騒音によって、学習指導のための教師の声等が聞きにくいことが無いこと。

#### 【教室の空気】

(1) 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。

(2) 欄間や窓の開放等により換気が適切に行われていること。

(3) 教室の温度は、冬期で18～20、夏期で25～28であることが望ましく、冬期で10以下が継続する場合は採暖等の措置が望ましい。

#### 【飲料水の管理】

(1) 給水栓水について残留塩素は、遊離残留塩素0.1mg/ℓ以上保持されていること。

ただし、原水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は、遊離残留塩素は、0.2mg/ℓ以上とすること。

(2) 給水栓水について外観、臭気、味等に異常がないこと。

- ( 3 ) 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。

### **[ 雨水等利用施設における水の管理 ]**

- ( 1 ) 雨水等の水質について、外観、臭気が不快でないこと。  
( 2 ) 給水栓水について残留塩素は、遊離残留塩素0.1mg/ ℓ 以上保持されていること。  
ただし、原水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は、遊離残留塩素は、0.2mg/ ℓ 以上とすること。

### **[ 学校給食の衛生管理（学校給食共同調理場を含む） ]**

日常点検は、第7票を参考に実施し、その状況を記入すること。その際、次の点に特に留意すること。

- ( 1 ) 学校給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないこと。  
なお、学校給食従事者の健康状態を常に注意し、学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律における一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合、感染症法の規定に基づき、都道府県知事の行う指示に従わなければならない。また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業には従事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させること。
- ( 2 ) 調理衣、エプロン、マスク、帽子等服装及び手指が清潔で、次の場合には手洗い等が行われていること。  
ア 作業開始前及び用便後  
イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合  
ウ 食品に直接触れる作業に当たる直前  
エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- ( 3 ) 学校給食の施設・設備は清潔で衛生的であること。特に、調理室、食品庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切であること。  
食器具、容器、調理機械器具は、使用後確実に洗浄、消毒し、専用の保管庫を用いる等適切に保管し、その衛生の保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室内から搬出された後に行うこと。  
使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が、0.1mg / ℓ 以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
- ( 4 ) 主食、牛乳等食材等の搬入品については、品質、鮮度、包装容器等の状況、品温

(納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。)、異物の混入、品質保持期限(賞味期限)等の異常の有無等をみるための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。

食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態(温度・湿度、通風、直射日光等)で保管されていること。

(5) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。

(6) 下処理、調理、配食は作業区分ごとに衛生的に行われていること。

生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。

加熱、冷却が適切に行われていること。特に、加熱すべき食品は十分に加熱されていること。また、その温度と時間が記録されていること。

(7) 調理終了後速やかに喫食されるよう配送・配膳され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。

(8) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。

(9) 給食当番の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。

(10) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに区分(厨芥、雑芥、プラスチック・ガラス・金属くず等及びリサイクル)され、衛生的に処理されていること。

## 【水泳プールの管理】

(1) プール水は、衛生的であり、かつ、水中に危険物や異常なものがなく安全であること。

ア 遊離残留塩素は、プール水使用前及び使用中1時間に1回以上測定し、その濃度は、どの部分でも0.4mg/ℓ以上保持されていること。また、1.0mg/ℓ以下が望ましい。

イ 透明度に常に留意し、プール水は水中で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。

ウ 水素イオン濃度は、プール使用前1回測定し、水素イオン濃度が基準値程度に保たれていることを確認すること。

(2) 入泳前には、必ず排水口及び循環水の取り入れ口の堅固な格子鉄蓋や金網が正常な位置にネジ・ボルト等で固定(蓋の重量のみによる固定は不可)されている等、安全であることを確認すること。また、柵の状態についても確認すること。

(3) プールの附属施設・設備(足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面及びうがい等の施設・設備及び専用便所)、浄化設備及び消毒設備等は、清潔に保たれており、破損や故障がなく適切に使用されていること。

(4) 水泳する児童生徒等の健康観察を行うとともに、水泳プールに入る前に、足を洗い、シャワー等によって十分に身体を洗浄した後、入場させること。

なお、腰洗い槽を使用する場合にあっては、高濃度の塩素に対し過敏症等の傾向がある児童生徒等に対しては、使用させず、シャワー等による洗浄で代替させるこ

と。

- ( 5 ) 入泳人数、水温、気温、遊離残留塩素、透明度及び水素イオン濃度を測定し、その結果を記録すること。排水口及び循環水の取り入れ口の安全確認の結果を記録すること。消毒剤の使用方法等を記録すること。

### **[ 排水の管理 ]**

- ( 1 ) 排水溝及びその周辺の清掃が十分に行われ、泥や砂がたまっておらず衛生的であること。
- ( 2 ) 排水が滞ることなく、常に流れていること。また、悪臭の発生がないこと。

### **[ 学校の清潔 ]**

- ( 1 ) 校地・校舎は、常に清潔であること。
- ( 2 ) 日常の清掃は的確に行われていること。
- ( 3 ) 飼育動物の施設・設備は、常に清潔で破損のないこと。

### **[ 机、いすの整備 ]**

- ( 1 ) 児童生徒等の身体に適合した机、いすが使用されていること。
- ( 2 ) 児童生徒等の机、いすは清潔であり、破損がないこと。

### **[ 黒板の管理 ]**

黒板面がよく拭き取られ、その周辺が清潔であること。また、黒板ふきは清潔であること。

### **[ 水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理 ]**

水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場及びその周辺の清掃がよく行われ、清潔であること。また、その施設・設備に故障がなく、排水の状況がよいこと。

### **[ 便所の管理 ]**

- ( 1 ) 便所及びその周辺は、清掃がよく行われ、清潔であるとともに、換気が良好で、臭気がないこと。
- ( 2 ) 便所の施設・設備に故障がないこと。
- ( 3 ) 便所専用流水式の手洗い、石けん等が適切に管理されており、衛生的であること。

## **[ごみの処理]**

- ( 1 ) ごみは、厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び再利用、再資源化できるものに分別られ、定められた処理方法に応じて適切に処理されていること。
- ( 2 ) ごみ容器は、適切な場所に配置され、容器及びその周辺は清潔であること。

## **[ネズミ、衛生害虫等の駆除]**

ネズミ、ハエ、チョウバエ、蚊及びゴキブリ等の生息が見られないこと。

汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準

	作 業 区 域	
汚 染 作 業 区 域	<p>検 収 室 - 原材料の鮮度等の確認及び根菜類等の処理を行う場所</p> <p>食 品 の 保 管 室 - 食品の保管場所</p> <p>下 処 理 室 - 食品の選別，剥皮，洗浄等を行う場所</p> <p>食 品 ・ 食 缶 の 搬 出 場</p> <p>洗 浄 室 （ 機 械 、 器 具 類 の 洗 浄 ・ 消 毒 前 ）</p>	調
非 汚 染 作 業 区 域	<p>調 理 室</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 食品の切断等を行う場所</li> <li>- 煮る，揚げる，焼く等の加熱調理を行う場所</li> <li>- 加熱調理した食品の冷却等を行う場所</li> <li>- 食品を食缶に配食する場所</li> </ul> <p>洗 浄 室 （ 機 械 、 器 具 類 の 洗 浄 ・ 消 毒 後 ）</p>	理
そ の 他	<p>更衣，休憩室，便所，事務室等</p>	場

# 第1票

# 学校給食施設等定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人  
 給食調理室 面積 \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>

校長印 \_\_\_\_\_

建物の位置・使用区分等	1 位置	ア 便所, ごみ集積場等からの位置は適切であるか。 イ 校庭, 道路等からほこりをかぶるおそれはないか。	A・B・C A・B・C
	2 広さ 3 使用区分 4 構成(作業動線)	給食人員に適した十分な広さか。 検収, 保管, 下処理, 調理, 配膳, 洗浄等の作業区域は, 適切に区分されているか。 汚染作業区域と非汚染作業区域等を明確に区分するなど衛生的な流れ作業を実施する上で適切か。	A・B・C A・B・C A・B・C
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">                 検収室は, 外部からの汚染を受けないような構造である。                  食品庫等への食品の搬入に当たって, 調理室を経由しない構造・配置である。                  また, 温度, 湿度, の管理が適切になされる衛生的な構造である。                  調理場内は, 別紙1「汚染作業区分と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位で区分し, 作業動線が明確となっている。                  配膳室は, 廊下と明確に区分されている。また, 施設設備がある。                  調理機器・器具とシンク, 下処理場所等との関連性はよい。             </div>			
建物の構造	5 手指の洗浄消毒施設	位置(出入口, 便所, 作業途中, 作業区分ごと及びランチルーム(等)構造はよい。	A・B・C
	6 履き物の消毒設備	位置, 構造はよい。	A・B・C
	7 床(ドライシステム)	ア 不浸透性の材料で作られていて, 破損箇所はないか。 イ 排水に適切な勾配があるか。	A・B・C A・B・C
	8 排水溝	ア 位置, 大きさは適当で, 水はけは良好か。 イ 詰まりや逆流がなく, 日常的に洗浄が行える構造となっているか。 ウ 釜まわりの排水が床面に流れることはないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	9 天井	ア 水滴の落下を防止するために傾斜は適当か。 イ 破損箇所はないか。 ウ ほこり, 黒かびの発生は認められないか。	A・B・C A・B・C A・B・C
	10 腰板	ウエットシステムの場合は, 不浸透性又は耐水性の材質で作られているか。破損箇所はないか。	A・B・C
	11 採光	ア 作業上適当な明るさはあるか。 イ 夏の直射日光を遮る設備はあるか。	A・B・C A・B・C
	12 通風, 換気	ア 自然換気の場合, 側窓, 天窓等による通風は良好か。 イ 人工換気の場合, 換気扇の位置, 数量, 容量は適当で十分に換気されているか。破損はないか。	A・B・C A・B・C
	13 温度, 湿度	ア 調理室, 配膳室, 食品庫等の温度, 湿度は, 適切に保たれているか。(温度25℃以下, 湿度80%以下が望ましい。) イ 望ましい温度・湿度を保つための設備が整っているか。	A・B・C A・B・C
	防そ・防虫	14 給食施設(出入口, 窓検収室, 食品庫等)	ア 防そ, 防虫(はえ, ごきぶり等)の設備は設けられているか。破損箇所はないか。 イ 点検, 駆除は定期的に行われているか。
建物の周囲の状況	15 排水 16 清潔	ア 周囲の排水はよい。 イ 給食施設内に外部の水は流入するおそれはないか。 周囲は清掃しやすいか。	A・B・C A・B・C A・B・C
給水設備	17 給水	ア 使用水栓は, 使用に便利な位置及び数であるか。 イ 使用水栓(蛇口)は, 汚染を受けない構造となっているか。	A・B・C A・B・C
廃棄物処理	18 廃棄物処理	ア 調理室外に保管場所はあるか。 イ 専用容器があり, 数量, 容量, 構造はよい。 ウ 補修, 清掃状態はよい。	A・B・C A・B・C A・B・C
清掃用具	19 清掃用具	数量, 保管の状況はよい。	A・B・C
便所	20 便所	ア 給食従事者の専用便所はあるか。 イ 位置, 構造はよい。 ウ 防そ, 防虫の設備はよい。 エ 専用の手洗い, 設備はよい。 オ 清掃, 清潔状態はよい。 カ 消毒薬はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	21 日常点検	日常点検は確実に実施されており, 記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A: 良好なもの, B: 普通, C: 不良, 改造, 修理を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改造, 修理を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で, 措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

第 2 票

学校給食設備及びその取扱い定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

給食従事者の手洗い・消毒施設	1 衛生的で清潔であるか。 2 施設内の使いやすい位置にあるか。 3 石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は常備されているか。 4 洗面台は肘まで洗える広さと深さがあり、指を使わず給水できるか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
使用水	5 色、濁り、臭い、味に異常はないか。 6 遊離残留塩素は 0.1 mg/L 以上あるか。 7 水質検査の記録はあるか。	A・B・C A・B・C A・B・C
シンク	8 シンクは給食取扱い量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあるか。 9 衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であるか。 10 食品洗浄用と食器器具洗浄用とに区別されているか。 11 排水口は飛散しない構造か。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
食器類	12 食器は洗浄、消毒は適切にでき、損傷はないか。 13 保温食缶、保冷食缶はあるか。	A・B・C A・B・C
食器洗浄状況	14 食器の洗浄は適切な方法で行われ、洗浄後の食器から残留物は検出されないか。	A・B・C
食器消毒及び保管状況	15 食器の消毒は、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されているか。	A・B・C
調理機器・器具類及び保管状況	16 調理機器、器具類は下処理用、調理用、洗浄用等処理の過程ごとに区別されているか。 17 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の調理にあつては、それぞれ専用の器具を設けているか。 18 かま、なべ、焼き物機、揚げもの機、球根皮むき機、野菜切断機、合成調理機、冷却機及び包丁等の調理機器・器具類は給食人数に適した大きさと数量があり、保守に容易な材質と構造で、常に清潔に保たれているか。 19 調理用の機器・器具類は、衛生的に保管・保持されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
包丁及びまな板類	20 包丁及びまな板類は、用途別、食品別に区分されており、洗浄、消毒は容易であるか。 21 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されているか。	A・B・C A・B・C
冷蔵庫・冷凍庫・食品保管庫・食品保管場所	22 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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 23 冷凍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、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。 (保存食の保存は-20 以下) 24 保管庫の内部は常に清潔で整頓されており、温度は適正に管理、確認されているか。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
温度計	25 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されているか。	A・B・C
日常点検	26 日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A:良好なもの, B:普通, C:改善を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

### 第3票 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食，保存食の状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者：学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名，調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

健康状態	1 健康状態 学校給食従事者等の健康状態の点検は適切に行われているか。 2 健康診断 定期的に健康診断が行われており，その結果等は保存されているか。 3 検便 月2回以上行われており，その結果等は保存されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
衛生状態	4 服装等 服装，爪，髪等の衛生状態の点検は，確実にされているか。 5 手洗い・消毒 作業前，作業区分ごと，用便後等の手洗い・消毒は確実にされているか。	A・B・C A・B・C
検食・保存食	6 検食は確実にされており，記録されているか。 7 保存食及び飲用不適の使用水の採取は，確実にされており，保存状態はよいか。 保存食及び飲用不適の使用水は，記録されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	8 日常点検は確実にされており，記録は保存されているか。	A・B・C

評価の基準 A：良好なもの，B：普通，C：改善を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で，措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

### 第4票 定期検便結果処置票

平成 年 月 日記入

給食従事者名： \_\_\_\_\_ 性別：男・女 年齢： \_\_\_\_\_ 歳

下痢をした日：平成 年 月 日

検便の結果及び処置

平成 年 月 日検便実施

検査機関名： \_\_\_\_\_

【結果】	【処置(具体的に記載すること)】
赤痢菌 : + -	
サルモネラ : + -	
腸管出血性大腸菌 : + -	
その他(具体的に記載すること)	

## 第5票 学校給食用食品等の検収・保管の状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

検収・ 保管 その他	1 検収 2 保管 3 不良品の措置	食品ごとに検収が行われ、記録されているか。 食品の保管は衛生的であり、記録されているか。 不良品が検出されて場合は、適切な措置が講じられているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
日常点検	日常点検は確実に行われており、記録は保存されているか。		A・B・C

評価の基準 A:良好なもの, B:普通, C:改善を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

## 第6票 学校給食における衛生管理体制及び活動状況定期検査票

検査年月日 年 月 日 ( )  
 学校(調理場)名 \_\_\_\_\_  
 給食従事者: 学校栄養職員 \_\_\_\_\_ 名, 調理員 \_\_\_\_\_ 名  
 定期検査票作成者(職・氏名) \_\_\_\_\_  
 給食対象人員 \_\_\_\_\_ 人

校長印 \_\_\_\_\_

衛生管理体制	1 委員会等 2 衛生管理責任者 3 衛生管理の点検	校長, 所長, 学校医, 学校歯科医, 学校薬剤師, 学校栄養職員, 保健主事, 養護教諭等の教職員, 保護者, 関係保健所長等の専門家など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委員会等の組織は設けられているか。 衛生管理責任者等は定められているか。 保健所や学校薬剤師等と連携して衛生管理の点検は行われているか。	A・B・C A・B・C A・B・C
学校保健委員会等の活動	4 健康管理 5 体制・指導事項 6 連絡体制 7 情報収集 8 教育計画	学校給食従事者の健康管理について検討されているか。 食中毒発生防止のための衛生管理体制, 指摘事項は検討, 確認されているか。 食中毒の発生の際の連絡体制について検討, 確認されているか。 食品衛生についての情報収集は行われているか。 児童生徒の衛生習慣の確立のための健康教育に関する計画は検討, 確認されているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C
給食における日常的衛生管理	9 調理従業員の衛生 10 調理過程の衛生 11 給食当番の衛生 12 業者への要請	学校栄養職員等は学校給食調理員の衛生について, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。 学校栄養職員等は調理過程における衛生管理に付いて, 点検及び指導・助言を適切に行っているか。 学校栄養職員や学級担任等は給食当番に対して, 衛生的な配食について, 点検及び指導, 助言を行っているか。 学校給食用食品の納入業者に対して衛生的な食品の納入について適切な要請はなされているか。	A・B・C A・B・C A・B・C A・B・C

評価の基準 A:良好なもの, B:普通, C:改善を要するもの

特に指導した事項 \_\_\_\_\_

直ちに改善を要する事項 \_\_\_\_\_

その他気が付いた点で、措置を必要とする事項 \_\_\_\_\_

第 7 票

学校給食日常点検票

学校（調理場）名 \_\_\_\_\_

検査日 平成 年 月 日

校長（所長）検印 \_\_\_\_\_

天気 \_\_\_\_\_ 気温 \_\_\_\_\_

作成者 \_\_\_\_\_

	調理前	調理中
調理室の温度		
湿度	%	%

米学校栄養職員等の衛生管理責任者が毎日点検し、校長（所長）の検印を受け、記録を保存すること。

衛 生 管 理 チェ ッ ク リ ス ト				
作	学校給食従事者	健康状態	下痢をしている者はいない。 発熱、腹痛、嘔吐をしている者はいない。 本人もしくは同居者に法定伝染病又はその疑いがある者はいない。 法定伝染病の保菌者はいない。 手指・顔面に傷のある者はいない。 手指・顔面にできもののある者はいない。	
		服装等	調理衣・エプロン・マスク・帽子は清潔である。 履物は清潔である。 適切な服装をしている。 爪は短く切っている。	
		手洗い	石鹸及び消毒薬で手洗いを行った。	
業	施設・設備		調理室内の清掃・清潔状態はよい。 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない。 調理機器・器具類は清潔である。 機器・器具の保守、故障の有無、故障の機器及び箇所名を確認した。 冷蔵庫・冷凍庫。ただし、保存食の保管のための専用冷凍庫については、- 20 以下)の温度は適切である。 食器・食缶等の保管場所は清潔である。 主食置場、容器は清潔である。 床、排水溝は清潔である。 手洗い施設の石鹸、消毒薬、ペーパータオル等は十分にある。 冷蔵庫内は整理整頓され、清潔である。 ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫は出ない。	
		使用水	作業前に十分（5分間程度）流水した。 使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり） 遊離残留塩素について確認し、記録した。（0.1 mg / L 以上あった）（            mg / L ）	
		前	検収	食品は、検収室において検収責任者が立ち会い受け取った。 品質・鮮度・品温、異物の混入等を十分に点検し、検収表（簿）に記録した。 保管していた食品は安全を確認してから使用した。 納入業者は衛生的な服装である。 納入業者は検収時に下処理室や調理室内に立ち入っていない。 主食・牛乳の検収をし、記録した。

衛生管理チェックリスト

作	下 処 理	エプロン・履き物等は下処理専用を使用している。
		野菜類、魚介類、食肉類等食品ごとに専用容器・器具で下処理した。
		下処理終了後、容器・器具の洗浄・消毒を確実にを行った。
		野菜類は流水で十分に洗浄した。
業	調 理 時	床に水を落とさないで調理した。
		魚介類・食肉類、卵殻等を取り扱った手指は洗浄・消毒した。
		作業区分ごとに手指は洗浄・消毒した。
		調理機器・器具は食品・処理別に専用のものを使用した。
		原材料は適切に温度管理した。
		加熱調理においては、十分に加熱し（75℃、1分間以上）、その温度と時間を記録した。
		加熱を十分にを行ったことを確認し、温度と時間を記録した。
		加熱処理後冷却した食品は、適切に温度管理し、過程ごとの温度と時間を記録した。
業	使 用 水	使用水の外観（色・濁り）、臭い、味を確認した。（異常なし、異常あり）
		遊離残留塩素は確認して記録した。（0.1 mg / L 以上あった）（                      mg / L ）
		食品を水で冷却する場合は、遊離残留塩素について確認し、その時の温度と時間を記録した。
中	保 存 食	品目ごとにすべての飲食物を50g程度採取した。
		釜別・ロット別に採取した。
		保存食容器（ビニール袋等）は清潔である。
		保存食採取容器は清潔である。
		原材料を採取した。
		乾燥しないように完全密封し、-20℃以下の冷凍庫に保存した。
保存食について採取、廃棄日時を記録した。		
中	配 食	飲食物の運搬には、ふたを使用した。
		素手で配食していない。
		釜別及びロット別に配送先を記録し、搬出時刻・搬入時刻も記録した。
		食缶を直接床に置いていない。
中	配食時間は記録した。	

便 所	便所に石鹸及び消毒薬は十分にある。
	調理衣、履き物等は脱いだ。
	用便後の手指は確実に洗浄・消毒した。
調理室の 立ち入り	部外者が立ち入った。
	部外者は衛生的な服装で立ち入った。
共同調理場 受配校	主食・牛乳や調理場を経由しない直送品は、検収表（簿）に基づき十分に点検し記録した。
	牛乳等温度管理が必要な食品は保冷库等により適切に保管した。
	受配校搬入時の時刻と温度を記録した。

衛 生 管 理 チ ェ ッ ク リ ス ト

作	配 送 ・ 配 膳	調理終了後の食品は二次汚染を防止するため適切に保管した。
		調理終了後、速やかに喫食されるよう配送及び配膳にかかる時間は適切である。(2時間以内)
		配送記録をつけている。
業	検 食	加熱調理は適切に行っている。
		異味，異臭，異物等の異常はない。
		野菜・果物等は十分洗浄されている。 検食結果について時間等も含め記録した。
業	給 食 当 番	下痢をしている者はいない。
		発熱，腹痛，嘔吐をしている者はいない。
		衛生的な服装をしている。 手指は確実に洗浄した。
業	調 理 機 器 ・ 器 具 ・ 食 器 の 洗 浄 ・ 消 毒	食器・食缶の下洗いは適切に行った。
		洗剤の濃度及び使用液量は適切である。(洗剤名： )
		食器・食缶の洗浄・消毒は十分に行った。 調理機器・器具の洗浄・消毒は確실행った。 分解できる調理機器・器具は、使用後に分解し洗浄・消毒した。 器具・容器等の使用後の洗浄・消毒は、すべての食品が調理場内から搬出された後に行った。 消毒保管庫内の食器はすべてよく乾いている。
後	残 菜 と 廃 品 の 処 理	返却された残渣は、非汚染区域に持ち込んでいない。
		あきかん，あきびん等は清潔に処理されている。 残菜の処理は適切に行った。 その他の廃品の処理は適切に行った。 残菜容器は清潔である。 厨芥置場は清潔である。
		食材料は整理整頓されている。 ネズミ及びはえ，ごきぶり等衛生害虫はいない。 通風，温度，湿度の状態は良い。 給食物資以外のものは入れてない。

# 「学校環境衛生の基準」新旧対照表

現 行	改 訂 後
<p><b>学校環境衛生の基準</b></p> <p>文 部 省 体 育 局 長 裁 定            平 成 4 年 6 月 2 3 日            一 部 改 訂            平 成 6 年 3 月 1 7 日            一 部 改 訂            平 成 8 年 8 月 2 8 日            一 部 改 訂            平 成 1 0 年 1 2 月 1 日            一 部 改 訂            平 成 1 3 年 8 月 2 8 日            一 部 改 訂            平 成 1 4 年 2 月 5 日</p>	<p><b>学校環境衛生の基準</b></p> <p>文 部 省 体 育 局 長 裁 定            平 成 4 年 6 月 2 3 日            一 部 改 訂            平 成 6 年 3 月 1 7 日            一 部 改 訂            平 成 8 年 8 月 2 8 日            一 部 改 訂            平 成 1 0 年 1 2 月 1 日            一 部 改 訂            平 成 1 3 年 8 月 2 8 日            一 部 改 訂            平 成 1 4 年 2 月 5 日            一 部 改 訂  <u>平 成 1 6 年 2 月 1 0 日</u></p>
<p>目的            この基準は、学校保健法（昭和33年法律第56号）に基づく環境衛生検査、事後措置及び日常における環境衛生管理等を適切に行い、学校環境衛生の維持・改善を図ることを目的とする。</p> <p>第1章 定期環境衛生検査</p> <p>[照度及び照明環境]</p> <p>1 検査項目            照度及び照明環境</p> <p>2 検査回数            検査は、毎学年2回定期に行う。</p> <p>3 検査事項            検査は、次の事項について行う。            (1) 照度            (2) まぶしさ</p> <p>4 検査方法            検査は、次の方法によって行う。            (1) 照度の測定は、光電池照度計(JIS C 1609)の規格に適合する照度計又は同等以上の照度計を用いて行う。</p>	<p>目的            この基準は、学校保健法（昭和33年法律第56号）に基づく環境衛生検査、事後措置及び日常における環境衛生管理等を適切に行い、学校環境衛生の維持・改善を図ることを目的とする。</p> <p>第1章 定期環境衛生検査</p> <p>[照度及び照明環境]</p> <p>1 検査項目            照度及び照明環境</p> <p>2 検査回数            検査は、毎学年2回定期に行う。</p> <p>3 検査事項            検査は、次の事項について行う。            (1) 照度            (2) まぶしさ</p> <p>4 検査方法            検査は、次の方法によって行う。            (1) 照度の測定は、光電池照度計(JIS C 1609:1993)の規格に適合する照度計又は同等以上の照度計を用いて行う。</p>

- (2) 教室の照度は、第1図に示す9か所に最も近い児童生徒等の机上で測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。  
黒板の照度は、第1図に示す9か所の垂直面照度を測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。  
教室以外の照度は、床上75cmの水平照度を測定する。  
なお、体育施設及び幼稚園等の照度は、それぞれの実態に即して測定する。
- (3) まぶしさの検査は、見え方を妨害する光源、光沢の有無を調べる。

第1図（略）

## 5 判定基準

- (1) 照度基準は、日本工業規格照度基準（JIS Z 9110）の付表3-1及び3-2に示されている下限值以上であることが望ましい。

なお、付表中の○印の作業の場所は、局部照明によって、この照度を得てもよい。

付表3-1及び付表3-2（略）

- (2) 教室及び黒板のそれぞれの最大照度と最小照度の比は、10:1を超えないこととし、やむを得ず超えた場合でも20:1を超えないこと。
- (3) テレビ及びディスプレイの画面の垂直面照度は、100～500ルクス程度が望ましい。
- (4) コンピュータ設置の教室やワープロ、ディスプレイ等を使用する教室の机上の照度は500～1000ルクス程度が望ましく、画面等に反射や影が見られないこと。
- (5) まぶしさの判定基準は、次のとおりとする。  
ア 教室内の児童生徒等から見て、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。  
イ 見え方を妨害するような光沢が、黒板面及び机上面にないこと。  
ウ 見え方を妨害するような電灯や明るい窓等が、テレビ及びディスプレイの画面に映じていないこと。

## 6 事後措置

- (1) 照度が不足する場合は増灯し、採光・照明について適切な措置を講じるようにする。また、暗くなった光源や消えた光源は、直ちに取り替えるようにする。
- (2) まぶしさを起こす光源は、これを覆うか、又は目に入らないような措置を講じるようにする。
- (3) 直射日光が入る窓は、適切な方法によってこれを防ぐよ

- (2) 教室の照度は、第1図に示す9か所に最も近い児童生徒等の机上で測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。  
黒板の照度は、第1図に示す9か所の垂直面照度を測定し、それらの最大照度、最小照度で示す。  
教室以外の照度は、床上75cmの水平照度を測定する。  
なお、体育施設及び幼稚園等の照度は、それぞれの実態に即して測定する。
- (3) まぶしさの検査は、見え方を妨害する光源、光沢の有無を調べる。

第1図（略）

## 5 判定基準

- (1) 照度基準は、日本工業規格照度基準（JIS Z 9110:1979）の付表3-1及び3-2に示されている下限值以上であること。  
ただし、教室及びそれに準ずる場所の照度の下限値は300ルクスとする。さらに、教室及び黒板の照度は500ルクス以上であることが望ましい。

なお、付表中の○印の作業の場所は、局部照明によって、この照度を得てもよい。

付表3-1及び付表3-2（略）

- (2) 教室及び黒板のそれぞれの最大照度と最小照度の比は、10:1を超えないこととし、やむを得ず超えた場合でも20:1を超えないこと。
- (3) テレビ及びディスプレイの画面の垂直面照度は、100～500ルクス程度が望ましい。
- (4) コンピュータ設置の教室やワープロ、ディスプレイ等を使用する教室の机上の照度は500～1000ルクス程度が望ましく、画面等に反射や影が見られないこと。
- (5) まぶしさの判定基準は、次のとおりとする。  
ア 教室内の児童生徒等から見て、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。  
イ 見え方を妨害するような光沢が、黒板面及び机上面にないこと。  
ウ 見え方を妨害するような電灯や明るい窓等が、テレビ及びディスプレイの画面に映じていないこと。

## 6 事後措置

- (1) 照度が不足する場合は増灯し、採光・照明について適切な措置を講じるようにする。また、暗くなった光源や消えた光源は、直ちに取り替えるようにする。
- (2) まぶしさを起こす光源は、これを覆うか、又は目に入らないような措置を講じるようにする。
- (3) 直射日光が入る窓は、適切な方法によってこれを防ぐよ

うにする。  
(4) まぶしさを起こす光沢は、その面をつや消しにするか、又は光沢の原因となる光源や窓を覆ってまぶしさを防止できるようにする。

[騒音環境及び騒音レベル]

- 1 検査項目  
騒音環境及び騒音レベル
  - 2 検査回数  
検査は、毎学年2回定期に行う。
  - 3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。
    - (1) 騒音環境
    - (2) 騒音レベル
  - 4 検査方法  
検査は、次の方法によって行う。
    - (1) 騒音環境  
普通教室に対する工作室、音楽室、廊下、給食施設及び運動場等の校内騒音の影響並びに道路その他の外部騒音の影響があるかどうかを調べる。
    - (2) 騒音レベル  
環境調査によって騒音の影響の大きな教室を選び、児童生徒等を在室させた状態で、教室の窓側と廊下側で、窓を閉じたときと開けたときの騒音レベルを測定する。  
騒音レベルの測定は、普通騒音計（JIS C 1502）又はそれ以上の精度の騒音計を用い、A特性で5秒間隔で50回記録し、騒音レベルは、中央値及び90%レンジの上端（上限値）と下端（下限値）で示す。
- 特殊な騒音源があるときは、騒音レベル測定法（JIS Z 8731）に準じて行う。
- 5 判定基準  
教室は、校内・校外の騒音の影響を受けない環境が望ましく、教室内の騒音レベルは、窓を閉じているときは中央値50dB（デシベル）以下、窓を開けているときは中央値55dB以下であることが望ましい。また、上端（上限値）は、65dB以下であることが望ましい。

うにする。  
(4) まぶしさを起こす光沢は、その面をつや消しにするか、又は光沢の原因となる光源や窓を覆ってまぶしさを防止できるようにする。

[騒音環境及び騒音レベル]

- 1 検査項目  
騒音環境及び騒音レベル
  - 2 検査回数  
検査は、毎学年2回定期に行う。
  - 3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。
    - (1) 騒音環境
    - (2) 騒音レベル
  - 4 検査方法  
検査は、次の方法によって行う。
    - (1) 騒音環境  
普通教室に対する工作室、音楽室、廊下、給食施設及び運動場等の校内騒音の影響並びに道路その他の外部騒音の影響があるかどうかを調べる。
    - (2) 騒音レベル  
環境調査によって騒音の影響の大きな教室を選び、児童生徒等がいない状態で、教室の窓側と廊下側で、窓を閉じたときと開けたときの等価騒音レベルを測定する。  
等価騒音レベルの測定は、積分・平均機能を備える普通騒音計（JIS C 1502:1990）又はそれ以上の精度の測定器を用い、A特性で5分間、等価騒音レベル（LAeq）を測定する。  
なお、従来の普通騒音計を用いる場合にあつては、普通騒音から等価騒音を換算するための計算式により等価騒音レベルを算出する。  
特殊な騒音源があるときは、騒音レベル測定法（JIS Z 8731:1999）に準じて行う。
- 5 判定基準  
教室は、校内・校外の騒音の影響を受けない環境が望ましく、教室内の等価騒音レベルは、窓を閉じているときはLAeq50dB（デシベル）以下、窓を開けているときはLAeq55dB以下であることが望ましい。

## 6 事後措置

- (1) 窓を開けたときの中央値が60dB以上となる場合は、窓を閉じるなど適当な方法によって音を遮る措置を考慮するものとする。
- (2) 判定基準を超える場合は、騒音の発生を少なくするか、普通教室など長時間使用する教室は、騒音の影響が少ない教室を選ぶなどの適切な措置を講じるようにする。

### [教室等の空気]

#### 1 検査項目

教室等の空気環境

#### 2 検査回数

検査は、(1) 温熱及び空気清浄度、(3) 換気については、毎学年2回定期に行い、(2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物については、毎学年1回定期に行う。ただし、(2) において著しく低濃度の場合は、次回からの測定は省略することができる。

#### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

##### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、自然環境では次のア～ウの事項について行い、特に必要と認める場合はエ～クの事項についても行う。  
人工的環境では、ア～クの事項について行う。

ア 温度  
イ 相対湿度  
ウ 二酸化炭素  
エ 気流  
オ 一酸化炭素

カ 浮遊粉じん  
キ 落下細菌  
ク 熱輻射

##### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、ア、イの事項について行い、特に必要と認める場合は、ウ、エの事項についても行う。

ア ホルムアルデヒド（夏期に行うことが望ましい。）  
イ トルエン  
ウ キシレン  
エ パラジクロロベンゼン

## 6 事後措置

- (1) 窓を開けたときの等価騒音レベルが55dB以上となる場合は、窓を閉じる等、適切な方法によって音を遮る措置を講じるようにする。
- (2) 判定基準を超える場合は、騒音の発生を少なくするか、普通教室等、長時間使用する教室は、騒音の影響が少ない教室を選ぶ等の適切な措置を講じるようにする。

### [教室等の空気]

#### 1 検査項目

教室等の空気環境

#### 2 検査回数

検査は、(1) 温熱及び空気清浄度、(3) 換気については、毎学年2回定期に行い、(2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物、(4) ダニ又はダニアレルゲンについては、毎学年1回定期に行う。ただし、(2) において著しく低濃度の場合は、次回からの測定は省略することができる。

#### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

##### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、自然環境では次のア～ウの事項について行い、特に必要と認める場合はエ～ケの事項についても行う。  
人工的環境では、ア～ケの事項について行う。

ア 温度  
イ 相対湿度  
ウ 二酸化炭素  
エ 気流  
オ 一酸化炭素  
カ 二酸化窒素  
キ 浮遊粉じん  
ク 落下細菌  
ケ 実効輻射温度

##### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、ア、イの事項について行い、特に必要と認める場合は、ウ～カの事項についても行う。

ア ホルムアルデヒド（夏期に行うことが望ましい。）  
イ トルエン  
ウ キシレン  
エ パラジクロロベンゼン  
オ エチルベンゼン  
カ スチレン

- (3) 換気  
換気回数

#### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

##### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、各階1以上の教室を選び、特別の場合のほかは授業中の教室において、適当な場所1か所以上の机上の高さで、次の方法によって行う。

##### ア 温度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### イ 相対湿度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### ウ 二酸化炭素

検知管法によって行う。

##### エ 気流

カタ温度計又は微量風速計を用いて測定する。

##### オ 一酸化炭素

検知管法によって行う。

##### カ 浮遊粉じん

相対沈降径10ミクロン以下の浮遊粉じんをろ紙に捕集し、その重量による方法（Low-Volume Air Sampler法）によって行うか、又はデジタル粉じん計を用いて測定する。

##### キ 落下細菌

1教室3点以上において標準寒天培地を用い、5分間露出し、37℃で48±3時間培養し、コロニー数を測定する。

##### ク 熱輻射

黒球温度計を用いて測定する。

##### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、普通教室、音楽室、図工室、コンピュータ教室、体育館等必要と認める教室において、原則として次の方法によって行う。

ア 採取は、授業を行う時間帯に行い、当該教室で授業が行われている場合は通常の授業時と同様の状態で、当該教室に児童生徒等がない場合は窓等を閉めた状態で、机上の高さで行う。

イ 採取時間は、吸引方式では30分間で2回以上、拡散方

- (3) 換気  
換気回数

(4) ダニ又はダニアレルゲン（夏期に行うことが望ましい。）

#### 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

##### (1) 温熱及び空気清浄度

検査は、各階1以上の教室を選び、特別の場合のほかは授業中の教室において、適当な場所1か所以上の机上の高さで、次の方法や測定器又はこれと同等以上の測定器を用いて行う。なお、カについては、開放型燃焼器具を使用している教室において行う。

##### ア 温度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### イ 相対湿度

アスマン通風乾湿計を用いて測定する。

##### ウ 二酸化炭素

検知管を用いて測定する。

##### エ 気流

カタ温度計又は微風速計を用いて測定する。

##### オ 一酸化炭素

検知管を用いて測定する。

##### カ 二酸化窒素

ザルツマン法を用いて測定する。

##### キ 浮遊粉じん

相対沈降径10ミクロン以下の浮遊粉じんをろ紙に捕集し、その質量による方法（Low-Volume Air Sampler法）、又は質量濃度変換係数（K）を求めて質量濃度を算出する相対濃度計を用いて測定する。

##### ク 落下細菌

1教室3点以上において標準寒天培地を用い、5分間露出し、37℃で48±3時間培養し、コロニー数を測定する。

##### ケ 実効輻射温度

黒球温度計を用いて測定する。

##### (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物

検査は、普通教室、音楽室、図工室、コンピュータ教室、体育館等必要と認める教室において、原則として次の方法によって行う。

ア 採取は、授業を行う時間帯に行い、当該教室で授業が行われている場合は通常の授業時と同様の状態で、当該教室に児童生徒等がない場合は窓等を閉めた状態で、机上の高さで行う。なお、測定する教室においては、採取前に、30分以上換気の後、5時間以上密閉してから採取を行う。

イ 採取時間は、吸引方式では30分間で2回以上、拡散方

式では8時間以上とする。

ウ 測定は、厚生労働省が室内空气中化学物質の濃度を測定するための標準的方法として示した、次の(ア)、(イ)によって行う。または(ア)及び(イ)と関連の高い方法によって行うこともできる。

(ア) ホルムアルデヒドは、ジニトロフェニルヒドラジン誘導体固相吸着/溶媒抽出法によって採取し、高速液体クロマトグラフ法によって行う。

(イ) 揮発性有機化合物は、固相吸着/溶媒抽出法、固相吸着/加熱脱着法、容器採取法の3種の方法のいずれかを用いて採取し、ガスクロマトグラフィー質量分析法によって行う。

(3) 換気回数

検査は、間接測定法又は直接測定法によって行う。

ア 間接測定法

(ア) 呼気の蓄積による方法で、授業の1単位時間内に約15分間隔で二酸化炭素の蓄積を測定する。

(イ) 蓄積呼気の減衰による方法で、授業が終了後在室者がすべて退室した後、45分間に15分間隔で二酸化炭素の減衰を測定する。

イ 直接測定法

微量風速計を用いて教室の吹き出し口からの風速を測定する。

5 判定基準

(1) 温熱及び空気清浄度

ア 温度

冬期では10℃以上、夏期では30℃以下であることが望ましい。また、最も望ましい温度は、冬期では18～20℃、夏期では25～28℃である。

イ 相対湿度

相対湿度は、30～80%であることが望ましい。

ウ 二酸化炭素

換気の基準として、室内は1500ppm (0.15%) 以下であることが望ましい。

エ 気流

人工換気の場合は、0.5m/秒以下であることが望ましい。

オ 一酸化炭素

10ppm (0.001%) 以下であることが望ましい。

式では8時間以上とする。

ウ 測定は、厚生労働省が室内空气中化学物質の濃度を測定するための標準的方法として示した、次の(ア)、(イ)によって行う。または(ア)及び(イ)と関連の高い方法によって行うこともできる。

(ア) ホルムアルデヒドは、ジニトロフェニルヒドラジン誘導体固相吸着/溶媒抽出法によって採取し、高速液体クロマトグラフ法によって行う。

(イ) 揮発性有機化合物は、固相吸着/溶媒抽出法、固相吸着/加熱脱着法、容器採取法の3種の方法のいずれかを用いて採取し、ガスクロマトグラフ質量分析法によって行う。

(3) 換気回数

検査は、間接測定法又は直接測定法によって行う。

ア 間接測定法

(ア) 呼気の蓄積による方法で、授業の1単位時間内に約15分間隔で二酸化炭素の蓄積を測定する。

(イ) 蓄積呼気の減衰による方法で、授業が終了後在室者が全て退室した後、45分間に15分間隔で二酸化炭素の減衰を測定する。

イ 直接測定法

微風速計を用いて教室等の吹き出し口からの風速を測定する。

(4) ダニ又はダニアレルゲン

検査は、保健室の寝具、カーペット敷の教室等、ダニの発生しやすい場所において、1㎡を電気掃除機で1分間吸引し、ダニを捕集する。捕集したダニ数は顕微鏡で計数するか、アレルゲンを抽出し、酵素免疫測定法にてアレルゲン量を測定する。なお、これらと関連の高い方法によって行うこともできる。

5 判定基準

(1) 温熱及び空気清浄度

ア 温度

冬期では10℃以上、夏期では30℃以下であることが望ましい。また、最も望ましい温度は、冬期では18～20℃、夏期では25～28℃であること。

イ 相対湿度

相対湿度は、30～80%であることが望ましい。

ウ 二酸化炭素

換気の基準として、室内は1500ppm (0.15%) 以下であることが望ましい。

エ 気流

人工換気の場合は、0.5m/秒以下であることが望ましい。

オ 一酸化炭素

10ppm (0.001%) 以下であること。

- カ 浮遊粉じん  
0.10mg/m<sup>3</sup>以下であることが望ましい。
- キ 落下細菌  
1教室平均10コロニー以下であることが望ましい。
- ク 熱輻射  
黒球温度と乾球温度の差は5℃未満であることが望ましい。
- (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物（両単位の換算は25℃）  
ア ホルムアルデヒドは、100μg/m<sup>3</sup>(0.08ppm)以下であること。  
イ トルエンは、260μg/m<sup>3</sup>(0.07ppm)以下であること。  
ウ キシレンは、870μg/m<sup>3</sup>(0.20ppm)以下であること。  
エ パラジクロロベンゼンは、240μg/m<sup>3</sup>(0.04ppm)以下であること。

- (3) 換気  
換気回数は、40人在室、容積180m<sup>3</sup>の教室の場合、幼稚園・小学校においては、2.2回/時以上、中学校においては、3.2回/時以上、高等学校等においては、4.4回/時以上を基準とする。

## 6 事後措置

- (1) 温度は、10℃以下が継続する場合には採暖できるようにする。
- (2) 相対湿度は、30%未満の場合には適当な調節を行うようにする。
- (3) 二酸化炭素が1500ppm(0.15%)を超えた場合は、換気の強化を行うようにする。

(4) 一酸化炭素が10ppm(0.001%)を超えた場合は、その発生の原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。

(5) 浮遊粉じんが0.1mg/m<sup>3</sup>を超えた場合は、その原因を究明し適切な措置を講じるようにする。

(6) 落下細菌が10コロニーを超えた場合は、その原因を究明

- カ 二酸化窒素  
0.06ppm以下であることが望ましい。
- キ 浮遊粉じん  
0.10mg/m<sup>3</sup>以下であること。
- ク 落下細菌  
1教室平均10コロニー以下であること。
- ケ 実効輻射温度  
黒球温度と乾球温度の差は5℃未満であることが望ましい。

- (2) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物（両単位の換算は25℃）  
ア ホルムアルデヒドは、100μg/m<sup>3</sup>(0.08ppm)以下であること。  
イ トルエンは、260μg/m<sup>3</sup>(0.07ppm)以下であること。  
ウ キシレンは、870μg/m<sup>3</sup>(0.20ppm)以下であること。  
エ パラジクロロベンゼンは、240μg/m<sup>3</sup>(0.04ppm)以下であること。  
オ エチルベンゼンは、3800μg/m<sup>3</sup>(0.88ppm)以下であること。  
カ スチレンは、220μg/m<sup>3</sup>(0.05ppm)以下であること。

- (3) 換気  
換気回数は、40人在室、容積180m<sup>3</sup>の教室の場合、幼稚園・小学校においては、2.2回/時以上、中学校においては、3.2回/時以上、高等学校等においては、4.4回/時以上であること。

(4) ダニ又はダニアレルゲン  
ダニ数は100匹/m<sup>2</sup>以下、又はこれと同等のアレルゲン量以下であること。

## 6 事後措置

- (1) 温度は、10℃以下が継続する場合には採暖できるようにする。
- (2) 相対湿度は、30%未満の場合には適当な調節を行うようにする。
- (3) 二酸化炭素が1500ppm(0.15%)を超えた場合は、換気の強化を行うようにする。
- (4) 不快気流が生じている場合は、吹き出し口等の適当な調節を行うようにする。

(5) 一酸化炭素が10ppm(0.001%)を超えた場合は、その発生の原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。

(6) 二酸化窒素が基準値を超えた場合で、室内外比で室内が室外を超える場合は、換気及び暖房方法等について改善を行う。

(7) 浮遊粉じんが0.10mg/m<sup>3</sup>を超えた場合は、その原因を究明し適切な措置を講じるようにする。

(8) 落下細菌が10コロニーを超えた場合は、その原因を究明

- し適切な措置を講じるようにする。
- (7) 熱輻射が5℃以上の場合は、適当な熱遮断を行うようにする。
- (8) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物が基準値を超えた場合は、換気を励行するとともに、その発生の原因を究明し、汚染物質の発生を低くするなど適切な措置を講じるようにする。
- (9) 規定の換気回数に満たない場合は、窓の開放、欄間換気や全熱交換器付き換気扇等を考慮する。

[飲料水の管理]

検査項目

- I 水質  
II 施設・設備

I 水質

1 検査回数

検査は、水道水については毎学年1回定期に、水道水以外の井戸水等については毎学年2回定期に行う。

2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 検査は、次の事項を給水栓水について行い、水道水以外の井戸水等については原水についても行う。

- ア 遊離残留塩素  
イ 外観・臭気・味  
ウ 水素イオン濃度  
エ 一般細菌・大腸菌群

- オ 亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素  
カ 塩素イオン  
キ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）

(2) 水道水以外の井戸水等の給水栓水については、上記の検査に加え、水道法（昭和32年法律第177号）第4条第2項の規定に基づく水質基準に関する省令（平成4年厚生省令第69号）の表中、1の項から4の項までの項、6の項から11の項までの項、21の項から25の項までの項、30の項から

- し適切な措置を講じるようにする。
- (9) 実効輻射温度が5℃以上の場合は、適当な熱遮断を行うようにする。
- (10) ホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物が基準値を超えた場合は、換気を励行するとともに、その発生の原因を究明し、汚染物質の発生を低くする等、適切な措置を講じるようにする。
- (11) 規定の換気回数に満たない場合は、窓の開放、欄間換気や全熱交換器付き換気扇等を考慮する。
- (12) ダニ数又はダニアレルゲン量が基準値を超える場合は、掃除等の方法について改善等を行う。

[飲料水の管理]

検査項目

- I 水質  
II 施設・設備

I 水質

1 検査回数

検査は、水道水を原水とする飲料水（専用水道を除く）については毎学年1回定期に行う。専用水道及び専用水道に該当しない井戸水等の検査回数については、検査事項の項に定める。

2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 水道水を原水とする飲料水（専用水道を除く）の検査は、次の事項を給水栓水について（高置水槽がある場合はその系統ごとに）行う。

- ア 遊離残留塩素  
イ 色度・濁度・臭気・味  
ウ 水素イオン濃度  
エ 一般細菌  
オ 大腸菌又は大腸菌群

- カ 塩化物イオン  
キ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量又は全有機炭素（TOC））

(2) 専用水道及び専用水道に該当しない井戸水等についての検査は次の事項を行う。

（ア）給水栓水について、（1）のアからキまでの項目について、毎月1回定期に検査を行う。併せて、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第6項に規定する専用水道が

32の項までの項、34の項から38までの項、40の項から46の項までの項の上欄に掲げる事項及びトリクロロエチレン、テトラクロロエチレン、1、1、1-トリクロロエタン等に代表される有機溶剤のうち周辺の水質検査結果等から判断して必要となる事項について毎学年1回以上検査を行う。

### 3 検査方法

検査は、水道法第4条第2項の規定に基づく水質基準に関する省令の表の下欄に掲げる検査方法及び上水試験方法（社団法人日本水道協会）に準じて行う。

### 4 判定基準

判定基準は、水道法第4条第2項の規定に基づく水質基準に関する省令の表の中欄に掲げる基準及び水道法施行規則（昭和32年厚生省令第45号）第17条第1項第3号に規定する基準による。

### 5 事後措置

検査において水質検査の成績が判定基準に適合しない場合は、必要に応じ、精密検査等を行い、適合しない原因を究明し、必要な措置を講じるようにする。

## II 施設・設備

### 1 検査回数及び検査時期

検査は、水質の定期検査時に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 給水源の種類
- (2) 構造・機能
- (3) 材料・塗装
- (4) 故障等の有無
- (5) 清潔状態
- (6) 塩素消毒設備等

実施すべき水質検査の項目について、毎学年1回定期に行う。

(イ) 原水については、(1)のイからキまでの項目について、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査方法

検査は、水道法第4条第2項の規定に基づく水質基準に関する省令（平成15年厚生労働省令第101号、以下「水質基準に関する省令」とする。）に規定する厚生労働大臣が定める検査方法、水道法施行規則（昭和32年厚生省令第45号）第17条第2項の規定に基づき厚生労働大臣が定める遊離残留塩素及び結合残留塩素の検査方法及び上水試験方法（社団法人日本水道協会）に準じる。また、大腸菌群については、乳糖ブイヨン-ブリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法又は特定酵素基質培地法により、過マンガン酸カリウム消費量については、滴定法による。

### 4 判定基準

判定基準は、水質基準に関する省令の表の下欄に掲げる基準及び水道法施行規則第17条第1項第3号に規定する遊離残留塩素の基準による。また、大腸菌群については検出されないこととし、過マンガン酸カリウム消費量については10mg/l以下であること。

### 5 事後措置

検査において水質検査の成績が判定基準に適合しない場合は、原因を究明し、必要な措置を講じるようにする。

## II 施設・設備

### 1 検査回数

検査は、水道水を原水とする飲料水については毎学年1回定期に、井戸水等については毎学年2回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 給水源の種類
- (2) 構造・機能
- (3) 材料・塗装
- (4) 故障等の有無
- (5) 清潔状態
- (6) 塩素消毒設備等

### 3 検査方法及び判定基準

- (1) 給水源の種類  
上水道、簡易水道、簡易専用水道及び井戸その他の別を調べる。
- (2) 構造・機能  
配管、給水栓、給水ポンプ、貯水槽及び浄化設備などの給水施設・設備は、外部からの汚染を受けない構造とする。また、これらの機能は適切に維持されていること。給水栓は吐水口空間が確保されていること。井戸その他を給水源とする場合は、汚水などが浸透・流入せず、雨水・異物などが入らない構造とすること。
- (3) 材料・塗装  
水質に好ましくない影響を与えないこと。
- (4) 故障等の有無  
故障、破損、老朽及び漏水などの箇所がないこと。
- (5) 清潔状態  
施設・設備及びその環境の清潔状態を調べ、良好であること。
- (6) 塩素消毒設備等  
水道以外の井戸等を給水源とする場合は、塩素消毒設備は必ず備えるとともに、必要に応じて浄化設備を設けること。また、それらの機能は、適切に維持されていること。

### 4 事後措置

- (1) 井戸その他を給水源とする場合には、水源の環境をよく調べ、原水が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに適切な措置を講じるようにする。
- (2) 施設・設備の構造が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに補修、改造するなどの適切な措置を講じるようにする。
- (3) 施設・設備を構成する材料、塗装が不良であるか、老朽している場合は、速やかに補修、改造するなど適切な措置を講じるようにする。
- (4) 施設・設備に故障、破損、老朽及び漏水などがある場合は、速やかに補修、改造するなど適切な措置を講じるようにする。

### 3 検査方法

給水施設の外観や貯水槽内部を点検するほか、設備の図面、貯水槽清掃作業報告書等の書類について調べる。

### 4 判定基準

- (1) 給水源の種類  
上水道、簡易水道、専用水道、簡易専用水道及び井戸その他の別を調べる。
- (2) 構造・機能  
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・設備は、外部からの汚染をうけない構造とする。また、これらの機能は適切に維持されていること。給水栓は吐水口空間が確保されていること。井戸その他を給水源とする場合は、汚水等が浸透・流入せず、雨水・異物等が入らない構造とすること。
- (3) 材料・塗装  
水質に好ましくない影響を与えないこと。
- (4) 故障等の有無  
故障、破損、老朽及び漏水等の箇所がないこと。
- (5) 清潔状態  
施設・設備及びその環境の清潔状態が良好であること。貯水槽については、毎学年1回以上清掃していること。
- (6) 塩素消毒設備等  
水道以外の井戸等を給水源とする場合は、塩素消毒設備は、必ず備えるとともに、必要に応じて浄化設備を設けること。また、それらの機能は、適切に維持されていること。

### 5 事後措置

- (1) 井戸その他を給水源とする場合には、水源の環境をよく調べ、原水が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに適切な措置を講じるようにする。
- (2) 受水槽が地下式（昭和50年12月20日建設省告示第1597号に基づく構造でないもの）である等、施設・設備の構造が汚染を受けるおそれがある場合は、速やかに補修、改造する等の適切な措置を講じるようにする。
- (3) 施設・設備を構成する材料、塗装が不良であるか、老朽している場合は、速やかに補修、改造する等適切な措置を講じるようにする。
- (4) 施設・設備に故障、破損、老朽及び漏水等がある場合は、速やかに補修、改造する等適切な措置を講じるようにする。

[雨水等利用施設における水の管理]

検査項目

I 水質  
II 施設・設備

I 水質

1 検査回数

雨水を飲用以外の用途に利用するものについて、毎学年2回定期に行う。

下水の再処理水等を利用する場合は、その再処理水を供給する地方自治体等が定める利用規程等に従うものとする。

2 検査事項

検査は、次の項目について行う。

ただし、下水の再処理水等を利用する場合は、地方自治体等が定める利用規定に留意すること。

(1) 水素イオン濃度

(2) 臭気

(3) 外観

(4) 大腸菌又は大腸菌群

(5) 遊離残留塩素

3 検査方法

(1) 水素イオン濃度については、比色法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

(2) 臭気については、官能法による。

(3) 外観については、目視によって、色、濁り、泡立ち等の程度を調べる。

(4) 大腸菌の検査は、水質基準に関する省令に規定する厚生労働大臣が定める検査方法に準じて行い、大腸菌群については、乳糖ブイヨン-ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地 (LB-BGLB) 法又は特定酵素基質培地法による。

(5) 遊離残留塩素については、ジエチル-p-フェニレンジアミン法 (DPD法) 又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

4 判定基準

(1) 水素イオン濃度は5.8以上8.6以下であること。

(2) 臭気は異常でないこと。

(3) 外観はほとんど無色透明であること。

(4) 大腸菌又は大腸菌群は、検出されないこと。

(5) 遊離残留塩素は、0.1mg/l (結合残留塩素の場合は0.4mg/l) 以上であること。

5 事後措置

検査の結果が判定基準に適合しない場合は、原因を究明し、必要な措置を講じるようにする。

## II 施設・設備

### 1 検査回数及び検査時期

検査は、毎学年2回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

#### (1) 構造・設備

#### (2) 維持管理状況

### 3 検査方法

施設の外観や貯水槽等の内部を点検するほか、設備の図面等の書類について調べる。

### 4 判定基準

#### (1) 構造・設備

ア 給水管には、雨水等であることを表示していること。

イ 給水栓を設ける場合は、鍵付き又は使用時のみ取り付ける構造としていること。

ウ 雨水等の不足を補うため、飲料水による補給を行う場合は、雨水等が飲料水に逆流しないよう、間接給水としていること。

エ 雨水等を用いる水洗便所に、手洗い付きの洗浄用タンクを使用していないこと。

#### (2) 維持管理状況

ア 貯水槽について、破損、腐蝕や防水不良がないこと。

イ 貯水槽内部に著しい汚れや異物がなく、衛生害虫等の発生が認められないこと。

ウ 給水管について、誤配管、誤接合、漏水等の異常が認められないこと。

エ 給水栓に雨水等である旨表示していること。

### 5 事後措置

(1) 雨水等の誤飲、誤使用のおそれがある場合は、速やかに適切な措置を講じる。

(2) 雨水等が飲料水に混入したり、その疑いがある場合は、飲料水の給水停止等の措置をとる。

(3) 雨水等貯水槽の内部に著しい汚れがある場合は、貯水槽清掃を行う。

(4) その他の関連施設・設備に故障等がある場合は、補修を行う。

[学校給食の衛生管理（学校給食共同調理場を含む）]

検査項目

I 学校給食施設

[学校給食の食品衛生（学校給食共同調理場を含む）]

検査項目

I 学校給食施設

- II 学校給食設備及びその取扱い状況
- III 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況
- IV 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況
- V 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

## I 学校給食施設

### 1 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。  
給食施設の位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況

### 3 検査方法及び判定基準

給食施設の構造及び附属設備の管理については、建物の位置、使用区分等、建物の構造、採光、通風、換気、防そ、防虫、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥容器、清掃用具及び便所等について衛生的であるか、又は能率的であるかどうかを調べる。その際、次の点に留意するとともに第1票を参考に判定する。

#### (1) 施設の構造・機能

ア 施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されていること。

イ 調理室内は、別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により明確に区分され、床の色分け、衝立の設置等により作業動線が明確となるよう工夫され、これらの区域の交流を少なくした配置であること。また、調理室内等への出入り口には、エアカーテン、エアシャワーを備えていること。

ウ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造であること。

エ 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入り口には、原則として施錠設備を設けていること。

オ 搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。

カ 食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置であること。

- II 学校給食設備及びその取扱い状況
- III 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況
- IV 学校給食用食品等の検収・保管の状況
- V 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

## I 学校給食施設

### 1 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、給食施設の位置、使用区分、構造及び調理場内の衛生状況について行う。

### 3 検査方法及び判定基準

給食施設の構造及び附属設備の管理については、建物の位置、使用区分等、建物の構造、採光、通風、換気、防そ、防虫、建物の周囲の状況、給水設備、厨芥容器、清掃用具及び便所等について衛生的であるか、又は能率的であるかどうかを学校医又は学校薬剤師等の協力を得て調べる。その際、次の点に留意するとともに第1票を参考に判定すること。

#### (1) 施設の構造・機能

ア 施設は、検収、保管、下処理、調理、配膳、洗浄の作業区域に区分されていること。

イ 調理場内は、別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」により部屋単位に区分し、作業動線が明確となるようにすること。

ウ 機械・器具については可動式にする等、調理過程に合った作業動線となるよう十分配慮した配置であること。

エ 調理場の外部に開放される箇所にはエアカーテン、調理室の入り口にはエアシャワーを備えることが望ましい。

オ 調理室等は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造であること。

カ 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分されていること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けていること。

キ 搬入された食品等の保管場所は、適切な温度及び湿度管理がなされ、かつ衛生面に配慮した構造であること。

ク 食品保管施設は、食品の搬入・搬出に当たって、調理室を経由しない構造・配置であること。

キ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。また、出入口、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器が適所に設けられていること。

ク 履き物の消毒設備（履き物の交換が困難な場合に限る。）は、各作業区域の入り口手前に設置されていること。

ケ 学校給食従事者専用の便所（出入口の扉は自動ドア、便器は自動洗浄装置付きが望ましい）は、調理室から直接出入りできない構造であること。また、専用の手洗い設備及び履き物を備えていること。

コ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と必ず区分されており、調理場等から3 m以上離れた場所に設けられていること。

カ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れない給水・給湯方式（レバー式、足踏み式、自動式等）であること。

シ 床面に水を使用する場合にあっては、適当な勾配（100分の2程度）及び排水溝（100分の2から4程度の勾配を有するもの）を設けるなど排水が容易に行える構造であること。

ス 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくい構造・配置であること。また、日常的に洗浄が行える構造であること。

セ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えていること。

ソ 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い施設が設けられ、さらに手指の洗浄・消毒を行うための器具が設けられていること。

## (2) 施設の衛生状態

ア 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かびの発生に注意すること。

イ 給食施設の日当たり状況及び夏の直射日光を避ける設備について調べる。給食施設は、十分な明るさが確保されていること。

ウ 調理室等の通風及び換気設備、その位置、効率及び故障の有無などについて調べる。調理室等の換気は、十分であること。なお、調理室等は、十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましいこと。

エ 学校給食施設においては、ねずみ、はえ、ごきぶり等の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置が講じられているとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めていること。また、ねずみ、はえ、ごきぶり等の発生状況を1ヶ月に1回以上巡回点検するとともに、ねずみ、はえ、ごきぶり等の駆除を半年に1

ケ 学校給食従事者専用手洗い施設は、衛生的であるとともに、使いやすい位置にあること。また、出入口、作業途中、作業区分ごとに手指の洗浄・消毒を行うための施設又は機器が適所に設けられていること。

コ 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造であること。

また、専用の履物を備え、個室にも専用の手洗い設備が設けられていること。

サ 学校給食従事者専用の便所、休憩室及び更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所及び洗浄室と必ず区分されており、便所は食品を取り扱う場所及び洗浄室から3 m以上離れた場所に設けられていること。

シ 給水栓（蛇口）は、直接手指を触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）の給水・給湯方式であること。

ス 排水溝は、詰まりや逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造・配置であること。

セ 廃棄物の保管場所は、調理室外の適切な場所に設け、廃棄物専用の容器を備えていること。

ソ 学校食堂・ランチルームには、児童生徒等の手洗い設備が設けられていること。

## (2) 施設の衛生状態

ア 天井の水滴の有無、落下防止の状況、特に黒かびの発生に注意すること。

イ 給食施設の日当たり状況及び夏の直射日光を避ける設備について調べること。給食施設は、十分な明るさが確保されていること。

ウ 調理室等の通風及び換気設備、その位置、効率及び故障の有無等について調べること。調理室等の換気は、十分であること。なお、調理室等は、十分な換気を行い、湿度80%以下、温度は25℃以下に保たれていることが望ましい。

エ 学校給食施設においては、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の侵入・発生を防止するため、侵入防止措置を講じているとともに、補修、整理・整頓、清掃、清拭、消毒等衛生保持に努めていること。また、ネズミ及びハエ、ゴキブリ等衛生害虫の発生状況を1か月に1回以上巡回点検するとともに、ネズミ及びハエ、ゴキブリ

回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その実施記録が1年間保管されていること。

オ 建物の周囲の状況、給水設備、排水施設、厨芥容器、清掃用具及び便所等が衛生的であること。

#### 4 事後措置

- (1) 施設の構造に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じるようにする。
- (2) 周囲の状態が不良であれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

## II 学校給食設備及びその取扱い状況

### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 学校給食従事者用手洗い施設
- (2) 使用水
- (3) 流し
- (4) 食器具類
- (5) 食器洗浄状況
- (6) 食器消毒及び保管状況
- (7) 調理用機器・器具類及び保管状況
- (8) 包丁及びまな板類
- (9) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所
- (10) 温度計及び湿度計
- (11) 残菜入れの有無
- (12) 日常点検の記録の有無

### 3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに第2票を参考に判定する。

- (1) 学校給食従事者専用手洗い設備  
学校給食従事者専用手洗い設備は、衛生的で清潔であるとともに使いやすい位置にあり、石けん、消毒薬、ペーパータオル等が常備されていること。

なお、タオルの共用はされていないこと。

- (2) 使用水

ア 使用水については、本基準に定める飲料水が使用されていること。

等衛生害虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認したときにはその都度）実施し、その実施記録が1年間保管されていること。

オ 建物の周囲の状況、給水設備、排水施設、厨芥容器、清掃用具及び便所等が衛生的であること。

#### 4 事後措置

- (1) 施設の構造に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理する等の適切な措置を講じるようにする。
- (2) 周囲の状態が不良であれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

## II 学校給食設備及びその取扱い状況

### 1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

### 2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 学校給食従事者専用手洗い設備
- (2) 使用水
- (3) シンク
- (4) 食器具類
- (5) 食器洗浄状況
- (6) 食器消毒及び保管状況
- (7) 調理用機器・器具類及び保管状況
- (8) 包丁及びまな板類
- (9) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所
- (10) 温度計及び湿度計
- (11) 残菜入れの有無
- (12) 日常点検の記録の有無

### 3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに第2票を参考に判定すること。

- (1) 学校給食従事者専用手洗い設備  
学校給食従事者専用手洗い設備には、直接手指が触れることの無いよう、肘で操作できるレバー式（又は足踏み式、自動式等）とし、肘まで洗える大きさの洗面台を設置し、石鹸及び消毒薬、個人用爪ブラシ、ペーパータオル等を常備すること。

なお、タオルの使用は避けること。

- (2) 使用水

ア 使用水については、本基準に定める飲料水が使用されていること。

イ 使用水に関しては、始業前及び調理作業終了後に、遊離残留塩素が、0.1 mg/l以上であること及び外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。使用に不適な場合には、速やかに改善措置が講じられていること。

ウ 水質検査の記録については、1年間保管されていること。

エ 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていること。  
なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管されていること。

(3) 流し

流しは、食品洗浄用と食器具洗浄用とに区別されるとともに、食品洗浄用流しは、下処理用と調理用に区別されていること。また、給食取扱量に応じて、ゆとりのある大きさ、深さがあり、食品相互の汚染が起きないように衛生的、効率的に区分して使用できる多槽式構造であること。

なお、必要に応じて調理用器具洗浄用の深い流しを備えることが望ましいこと。また、食器具洗浄用流し及び野菜洗浄用の下流しは、3槽式であること。

流し等の排水口は、排水が飛散しない構造であること。

(4) 食器具類

食器具、容器、調理用機械・器具（特に、まな板、しゃもじ、竹ざる等の木製器具及び包丁）は、損傷の状況について十分注意されていること。

調理後食品の一時保管のための保温食缶・保冷食缶が整備されていること。

(5) 食器洗浄状況

食器洗浄の方法を調べ、さらに、洗浄を行った食器を任意に数個ずつ抜き取り、でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の検出を行う。

食器の洗浄は適切に行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないこと。

(6) 食器消毒及び保管状況

食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されていること。

(7) 調理用機器・器具類及び保管状況

ア 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食材の種類ごとに、それぞれ専用の調理用機器・器具類を備え、調理用機器・器具類は下処理用、加工調理用、調理後食品用等処理の過程ごとに区別されていること。

イ 調理用機器・器具類は保守、洗浄、消毒等が容易な材質、形式、構造で、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。

イ 使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離残留塩素が、0.1 mg/l以上であることが確認され、記録されていること。使用に不適な場合には、給食を中止し、速やかに改善措置が講じられていること。

ウ 水質検査の記録については、1年間保管されていること。

エ 貯水槽を設けている場合は、清潔を保持するため、専門の業者に委託して、年1回以上清掃されていること。  
なお、清掃した記録（証明書等）は1年間保管されていること。

(3) シンク

シンクは原則として、用途別に相互汚染しないように設置すること。特に、加熱調理用食品、非加熱調理用食品、器具の洗浄等に用いるシンクを必ず別に設置し、三槽式構造とすること。

なお、必要に応じて調理用器具洗浄用の深いシンクを備えることが望ましい。

(4) 食器具類

食器具、容器、調理機器・器具類は、損傷の状況について十分注意されていること。

調理後食品の一時保管のための保温食缶・保冷食缶が整備されていること。

(5) 食器洗浄状況

食器洗浄の方法を調べ、さらに、洗浄を行った食器を任意に数個ずつ抜き取り、でんぷん性残留物及び脂肪性残留物の検出を行うこと。

食器の洗浄は適切に行われ、洗浄後の食器から残留物が検出されないこと。

(6) 食器消毒及び保管状況

食器の消毒は、煮沸消毒、熱風消毒その他の確実な方法で行われたのちに、衛生的に保管されていること。

(7) 調理機器・器具類及び保管状況

ア 食肉類、魚介類、野菜類、果実類等の食品の種類ごとに、それぞれ専用の調理用器具類を備えること。また、それぞれの調理用器具類は下処理用、調理用、加熱調理済み食品用等調理の過程ごとに区別すること。

イ 調理用の機器・器具類は分解して洗浄・消毒ができる材質、構造であり、常に清潔に保たれ、衛生的に保管できるものであること。

また、これらの機器・器具類は使用後に分解して洗浄・消毒したのち乾燥させること。

ウ すべての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備が設けられていること。

エ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等）を備えていること。

オ 調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えていること。

(8) 包丁及びまな板類

ア 包丁及びまな板類は用途別（下処理用及び調理用等）及び食品別（食肉類用、魚介類用、野菜類、果実類用等）に区分されており、洗浄消毒が容易であること。

イ 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されていること。

(9) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所

冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫の内部及び食品保管場所は常に清潔で整頓されており、温度が適正に管理、確認されていること。また、食品類は、庫内及び保管場所に区別され適切に保管されていること。

(10) 温度計及び湿度計

ア 給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えていること。

イ 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されていること。  
なお、冷蔵庫用には最高最低温度計が望ましいこと。

(11) 残菜入れの有無等

調理室には、ふた付きの残菜入れを備えていること。

(12) 日常点検の記録の有無

記録は毎給食日に確実に行われていること。

4 事後措置

(1) 学校給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理するなどの適切な措置を講じるようにする。

(2) 学校給食用設備の取扱いに欠陥を見いだしたときは、速やかに改善するなどの適切な措置を講じるようにする。

Ⅲ 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 学校給食従事者の健康管理の状況

ウ 全ての移動性の器具・容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備が設けられていること。

エ 献立や調理内容に応じて調理作業を合理化する調理用機器（焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等）を備えていること。

オ 調理用機器・器具類は、給食人数に適した大きさと数量を備えていること。

(8) 包丁及びまな板類

ア 包丁及びまな板類は用途別（下処理用及び調理用等）及び食品別（食肉類用、魚介類用、野菜類、果実類用等）に区分されており、洗浄消毒が容易であること。

イ 使用後は十分に洗浄し、消毒、乾燥した後、清潔な場所に保管されていること。

(9) 冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫及び食品保管場所

冷蔵庫、冷凍庫、食品保管庫は、十分な広さがあり、その内部及び食品保管場所は常に清潔で整頓されており、温度が適正に管理され、記録されていること。

(10) 温度計及び湿度計

ア 給食施設内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計、湿度計を備えていること。

イ 冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒その他のために、適切な場所に正確な温度計が使用されていること。  
なお、冷蔵庫用には最高最低温度計が望ましいこと。

(11) 残菜入れの有無等

調理室には、ふた付きの残菜入れを備えていること。

(12) 日常点検の記録の有無

記録は毎給食日に確実に行われていること。

4 事後措置

(1) 学校給食用の設備に欠陥又は故障箇所があれば、速やかに改善、修理する等の適切な措置を講じるようにする。

(2) 学校給食用設備の取扱いに欠陥を見いだしたときは、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

Ⅲ 学校給食従事者の衛生管理状況及び検食、保存食の状況

1 検査回数

検査は、毎学年3回定期に行う。

2 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) 学校給食従事者の健康管理の状況

(2) 検食及び保存食の状況

3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第3票を参考に判定する。

(1) 学校給食従事者の健康管理の状況

ア 健康診断の年間回数、検便実施（第4票参考）の月間回数、化膿症、下痢症等の発見状況、被服の清潔及び清潔に関する習慣についての検査等について記録簿等によって調べる。

イ 健康診断は年3回実施されていることが望ましい。検便は月2回以上実施されていること。

ウ 学校給食従事者の健康状態を常に注意し、下痢をしている者、化膿性疾患にかかっている者、手指・顔面等の創傷及び化膿性部位等の検査が行われており、その結果は、記録されていること。

(2) 検食及び保存食の状況

ア 検食及び保存食の記録の有無を調べる。

イ 当日食される給食は、児童生徒等に提供される前に責任者を定め、検食が行われていること。その際、異常な臭気、味等が感じられたときには、食品の提供を中止するなど直ちに適切な処置が取られていること。また、検食の結果等については、適切に記録されていること。

ウ 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存されていること。また、その記録があること。

なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存されていること。

エ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用していないこと。

オ 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、適と判定し、水を使用した場合は、使用水1ℓを-20℃以下、2週間以上専用冷凍庫で保存されていること。

4 事後措置

(1) 健康管理において不備又は欠陥を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

(2) 清潔保持に不適当な点を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

(3) 検食及び保存食の保存方法に不備があれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

(2) 検食及び保存食の状況

3 検査方法及び判定基準

検査は、次の点に留意するとともに、第3票を参考に判定すること。

(1) 学校給食従事者の健康管理の状況

ア 健康診断の年間回数、検便実施（第4票参考）の月間回数、化膿症、下痢症等の発見状況、被服の清潔及び清潔に関する習慣についての検査等について記録簿等によって調べること。

イ 健康診断は年1回の定期健康診断を含め、学期毎に年3回実施されていることが望ましい。検便は月2回以上実施されていること。

ウ 学校給食従事者の健康状態を常に注意し、下痢をしている者、化膿性疾患にかかっている者、手指・顔面等の創傷及び化膿性部位等の検査が行われており、その結果は、記録されていること。

(2) 検食及び保存食の状況

ア 検食及び保存食の記録の有無を調べること。検食は、共同調理場の受配校についても調べること。

イ 当日の給食は、児童生徒等に提供される前に責任者を定め、検食が行われていること。その際、異味、異臭その他の異常が感じられたときには、食品の提供を中止する等直ちに適切な措置が取られていること。また、検食を行った時間とその結果については、適切に記録されていること。

ウ 保存食は、原材料及び調理済み食品を食品毎に50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存されていること。また、その記録があること。

なお、原材料は、特に洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存されていること。

エ 児童生徒の栄養指導や盛りつけの目安とする「展示食」を保存食と兼用していないこと。

オ 使用水について日常点検で異常を認め、又は残留塩素濃度が基準に満たない場合は、再検査を行い、適と判定し、水を使用した場合は、使用水1ℓを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存されていること。

4 事後措置

(1) 健康管理において不備又は欠陥を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

(2) 清潔保持に不適当な点を見いだしたときは、速やかに適切な措置を講じるようにする。

(3) 検食及び保存食の保存方法に不備があれば、速やかに適切な措置を講じるようにする。

#### IV 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況

- 1 検査回数  
検査は、毎学年3回定期に行う。
- 2 検査事項  
検査は、学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の記録について行う。
- 3 検査方法及び判定基準  
検査は、次の点に留意するとともに、第5票を参考に判定する。  
(1) 学校給食用食材等の検収・鑑別・受取り・保管の状況及び不良品が検出されたときの事後措置の記録を調べる。  
(2) 学校給食用食材等の日常の検収・鑑別は確実に行われ、また、受取り・保管は適切であり、その成績が記録されていること。  
(3) 学校給食用食材等に不良品が検出された場合は状況に応じて、保健所、学校医、学校薬剤師等と連絡の上、適切な措置が講じられていること。
- 4 事後措置  
学校給食用食材等の日常の検収・鑑別・受取り・保管が適切に行われていないときは、日常点検の強化を図るようにする。

#### V 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

- 1 検査回数  
検査は、毎学年3回定期に行う。
- 2 検査事項、検査方法及び判定基準  
検査は、給食における衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言の実施などについて、第6票を参考に実施し、判定する。
- 3 事後措置  
衛生管理体制の整備、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言などが適切に行われていないときは、衛生管理体制の強化、活動の充実を図るようにする。

[水泳プールの管理]

- 1 検査項目  
(1) プール本体の衛生状態等

#### IV 学校給食用食品等の検収・保管の状況

- 1 検査回数  
検査は、毎学年3回定期に行う。
- 2 検査事項  
検査は、学校給食用食品等の検収・保管の記録について行う。
- 3 検査方法及び判定基準  
検査は、次の点に留意するとともに、第5票を参考に判定すること。  
(1) 学校給食用食品等の検収・保管の状況及び不良品が検出されたときの事後措置の記録を調べること。  
(2) 学校給食用食品等の日常の検収は確実に行われ、また、保管は適切であり、その成績が記録されていること。  
(3) 学校給食用食品等に不良品が検出された場合は状況に応じて、保健所、学校医、学校薬剤師等と連絡の上、適切な措置が講じられていること。
- 4 事後措置  
学校給食用食品等の日常の検収・保管が適切に行われていないときは、日常点検の強化を図るようにする。

#### V 学校給食における衛生管理体制及び活動状況

- 1 検査回数  
検査は、毎学年3回定期に行う。
- 2 検査事項、検査方法及び判定基準  
検査は、給食における衛生管理体制、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言の実施等について、第6票を参考に実施し、判定すること。
- 3 事後措置  
衛生管理体制の整備、学校保健委員会等の活動、日常的な点検、指導、助言等が適切に行われていないときは、衛生管理体制の強化、活動の充実を図るようにする。

[水泳プールの管理]

- 1 検査項目  
(1) プール本体の衛生状態等

- (2) 附属施設・設備の管理状況・衛生状態
- (3) 水質
- (4) 入場者の管理状況
- (5) 日常の管理状況

## 2 検査回数及び検査時期

検査は、毎学年1回、プールの使用期間中に行う。ただし、1の(3)水質については、使用日数の積算が30日を超えない範囲で少なくとも1回行う。また、3の(6)のオ 総トリハロメタンについては、使用期間中に1回以上、適切な時期に行う。

## 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) プール本体の衛生状態等
- (2) 附属施設・設備及びその管理状況
- (3) 浄化設備及びその管理状況
- (4) 消毒設備及びその管理状況
- (5) 照度、換気設備及びその管理状況
- (6) 水質
  - ア 水素イオン濃度
  - イ 濁度
  - ウ 遊離残留塩素
  - エ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）
  - オ 総トリハロメタン
  - カ 大腸菌群
  - キ 一般細菌数
- (7) 入場者の管理状況
- (8) 日常の管理状況

## 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

- (1) プール本体の衛生状態等  
清潔状況及び汚染源等について調べる。その際、プールの構造等にも配慮すること。
- (2) 附属施設・設備及びその管理状況  
足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所、及び専用の薬品保管庫の使用状況及びその管理状況等について調べる。
- (3) 浄化設備及びその管理状況  
プールの循環ろ過器等の浄化設備及びその管理状況を調べる。
- (4) 消毒設備及びその管理状況  
プール水の塩素消毒の方法、設備及びその管理状況を調べる。
- (5) 照度、換気設備及びその管理状況

- (2) 附属施設・設備の管理状況・衛生状態等
- (3) 水質
- (4) 入場者の管理状況
- (5) 日常の管理状況

## 2 検査回数及び検査時期

検査は、毎学年1回、プールの使用期間中に行う。ただし、1の(3)水質については、使用日数の積算が30日を超えない範囲で少なくとも1回行う。また、3の(6)のオ 総トリハロメタンについては、使用期間中に1回以上、適切な時期に行う。

## 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) プール本体の衛生状態等
- (2) 附属施設・設備及びその管理状況
- (3) 浄化設備及びその管理状況
- (4) 消毒設備及びその管理状況
- (5) 照度、換気設備及びその管理状況
- (6) 水質
  - ア 水素イオン濃度
  - イ 濁度
  - ウ 遊離残留塩素
  - エ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）
  - オ 総トリハロメタン
  - カ 大腸菌群
  - キ 一般細菌数
- (7) 入場者の管理状況
- (8) 日常の管理状況

## 4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

- (1) プール本体の衛生状態等  
清潔状況及び汚染源等について調べる。その際、プールの構造等にも配慮すること。
- (2) 附属施設・設備及びその管理状況  
足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所、及び専用の薬品保管庫の使用状況及びその管理状況等について調べる。
- (3) 浄化設備及びその管理状況  
プールの循環ろ過器等の浄化設備及びその管理状況を調べる。
- (4) 消毒設備及びその管理状況  
プール水の塩素消毒の方法、設備及びその管理状況を調べる。
- (5) 照度、換気設備及びその管理状況

屋内プールにあっては照度、換気設備の使用状況及びその管理状況等について調べる。

(6) 水質

検査は次の方法によって行う。

ア 水素イオン濃度

比色法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

イ 濁度

標準系列透視比濁法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

ウ 遊離残留塩素

ジエチル-p-フェニレンジアミン法(DPD法)又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

エ 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)

滴定法による。

オ 総トリハロメタン

PT-GC-MS法(パージ・トラップ-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、HS-GC-MS法(ヘッドスペース-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、PT-GC法(パージ・トラップ-ガスクロマトグラフ)による。

カ 大腸菌群

乳糖ブイヨン-ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地(LB-BGLB)法、又は特定酵素基質培地(MMO-MUG)法による。

キ 一般細菌数

標準寒天培地法による。

(7) 入場者の管理状況

入場者の管理状況について調べる。

(8) 日常の管理状況

日常点検の記録を調べる。

5 判定基準

(1) プール本体の衛生状態

プール、プールサイド及び通路は、清潔でプール水を汚染する原因がないこと。

(2) 附属施設・設備の管理状況・衛生状況

ア 排水口及び循環水の取り入れ口には、堅固な格子鉄蓋や金網を設けてネジ・ボルト等で固定させる(蓋の重量のみによる固定は不可)とともに、吸い込み防止金具等を設置すること。また、蓋等を固定する場合には、蓋等の欠損、変形、ボルト等の固定部品の欠落・変形等がないか確認すること。

イ 足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所等は、入泳人員に対し十分な能力を有し、故障等がなく、衛生的であること。また、専用の薬品保管庫の出入口は水泳者などがみだりに立入り

屋内プールにあっては照度、換気設備の使用状況及びその管理状況等について調べる。

(6) 水質

検査は次の方法によって行う。

ア 水素イオン濃度

比色法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

イ 濁度

標準系列透視比濁法又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

ウ 遊離残留塩素

ジエチル-p-フェニレンジアミン法(DPD法)又はそれと同等以上の精度を有する検査方法による。

エ 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)

滴定法による。

オ 総トリハロメタン

PT-GC-MS法(パージ・トラップ-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、HS-GC-MS法(ヘッドスペース-ガスクロマトグラフ-質量分析法)、PT-GC法(パージ・トラップ-ガスクロマトグラフ)による。

カ 大腸菌群

乳糖ブイヨン-ブリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地(LB-BGLB)法、又は特定酵素基質培地法による。

キ 一般細菌数

標準寒天培地法による。

(7) 入場者の管理状況

入場者の管理状況について調べる。

(8) 日常の管理状況

日常点検の記録を調べる。

5 判定基準

(1) プール本体の衛生状態

プール、プールサイド及び通路は、清潔でプール水を汚染する原因がないこと。

(2) 附属施設・設備の管理状況・衛生状態

ア 排水口及び循環水の取り入れ口には、堅固な格子鉄蓋や金網を設けてネジ・ボルト等で固定させる(蓋の重量のみによる固定は不可)とともに、吸い込み防止金具等を設置すること。また、蓋等を固定する場合には、蓋等の欠損、変形、ボルト等の固定部品の欠落・変形等がないか確認すること。

イ 足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面、うがい等の施設・設備及び専用便所等は、入泳人員に対し十分な能力を有し、故障等がなく、衛生的であること。また、専用の薬品保管庫の出入口は入泳者等がみだりに立入りで

- できないような構造であること。
- (3) 浄化設備及びその管理状況
- ア 循環浄化式の場合には、ろ材の種類、ろ過装置の容量及びその運転時間が、プール容積及び利用者数に比して十分であり、その管理が常時確実に行われていること。循環ろ過装置の処理水質は、その出口における濁度が、0.5度以下であること（0.1度以下が望ましいこと）。また、循環ろ過装置の出口に検査のための採水栓等を設けること。
- イ オゾン処理設備・紫外線処理設備を設ける場合は、安全にも十分な構造設備であること。オゾン発生装置については、プールの循環設備におけるオゾン注入点がろ過器又は活性炭吸着装置の前にある方式のものを使用すること。又、プール水中にオゾンは検出されないこと。浄化設備がない場合は、汚染を防止するために1週間に1回以上換水し、換水時にプールを十分清掃していること。また腰洗い槽を設置することが望ましい。
- (4) 消毒設備及びその管理状況
- 塩素剤の種類は、塩素ガス・次亜塩素酸ナトリウム液・次亜塩素酸カルシウム、塩素化イソシアヌル酸のいずれかであること。塩素剤の注入は、連続注入式であることが望ましく、この場合塩素濃度の分布が均一になるように注入配管が配置され、安全適切な方法で使用されていること。また、連続注入式でない場合であっても残留塩素濃度が均一に維持されていること。
- (5) 照度及び換気
- ア プール照度  
屋内プール水平面照度は、200ルクス以上が望ましい。
- イ 屋内プールの空気中二酸化炭素濃度  
屋内プールの空気中二酸化炭素濃度は、0.15%以下が望ましい。
- ウ 屋内プールの空気中塩素ガス濃度  
屋内プールの空気中塩素ガス濃度は、0.5ppm以下が望ましい。
- (6) 水質
- ア プールの原水  
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。
- イ 水素イオン濃度  
水素イオン濃度は、pH値5.8以上8.6以下であること。
- ウ 濁度  
濁度は、2度以下であること。
- エ 遊離残留塩素  
遊離残留塩素濃度は、プールの対角線上3点以上を選

- できないような構造であること。
- (3) 浄化設備及びその管理状況
- ア 循環浄化式の場合には、ろ材の種類、ろ過装置の容量及びその運転時間が、プール容積及び利用者数に比して十分であり、その管理が常時確実に行われていること。循環ろ過装置の処理水質は、その出口における濁度が、0.5度以下であること（0.1度以下が望ましいこと）。また、循環ろ過装置の出口に検査のための採水栓等を設けること。
- イ オゾン処理設備・紫外線処理設備を設ける場合は、安全にも十分な構造設備であること。オゾン発生装置については、プールの循環設備におけるオゾン注入点がろ過器又は活性炭吸着装置の前にある方式のものを使用すること。又、プール水中にオゾンは検出されないこと。浄化設備がない場合は、汚染を防止するために1週間に1回以上換水し、換水時にプールを十分清掃していること。また腰洗い槽を設置することが望ましい。
- (4) 消毒設備及びその管理状況
- 塩素剤の種類は、塩素ガス・次亜塩素酸ナトリウム液・次亜塩素酸カルシウム、塩素化イソシアヌル酸のいずれかであること。塩素剤の注入は、連続注入式であることが望ましく、この場合塩素濃度の分布が均一になるように注入配管が配置され、安全適切な方法で使用されていること。また、連続注入式でない場合であっても残留塩素濃度が均一に維持されていること。
- (5) 照度及び換気
- ア プール照度  
屋内プール水平面照度は、200ルクス以上が望ましい。
- イ 屋内プールの空気中二酸化炭素濃度  
屋内プールの空気中二酸化炭素濃度は、0.15%以下が望ましい。
- ウ 屋内プールの空気中塩素ガス濃度  
屋内プールの空気中塩素ガス濃度は、0.5ppm以下が望ましい。
- (6) 水質
- ア プールの原水  
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。
- イ 水素イオン濃度  
水素イオン濃度は、pH値5.8以上8.6以下であること。
- ウ 濁度  
濁度は、2度以下であること。
- エ 遊離残留塩素  
遊離残留塩素濃度は、プールの対角線上3点以上を選

び、表面及び中層の水について測定し、すべての点で0.4mg/l以上であること。また、1.0mg/l以下であることが望ましい。

オ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）  
過マンガン酸カリウム消費量は、12mg/l以下であること。

カ 総トリハロメタン  
総トリハロメタン濃度は、0.2mg/l以下であることが望ましい。

キ 大腸菌群  
大腸菌群は、検出されてはならない。

ク 一般細菌数  
一般細菌数は、1ml中200コロニー以下であること。

(7) 入場者の管理状況

ア 事前にプールの衛生的な使用方法についての指導が行われていること。

イ 事前に健康診断等により入場者の健康状態の把握が行われていること。

ウ 水泳をしようとする者には、水泳前に足を洗わせ、シャワーその他によって十分身体を清潔にさせた後、入場させていること。

エ 用便後再び入場するときは、身体を十分に清浄できるための処置が講じられていること。

(8) 日常の管理状況

日常点検が確実に行われ、管理状況が良好であること。

(9) なお、幼稚園における水遊び場等については、本検査方法、基準を参考とし、構造や使用形態に応じて適切な管理を行うこと。

6 事後措置

(1) 構造、附属施設・設備及びその管理状況が不備なときは、速やかに改善又は改造するなどの適切な措置を講じるようにする。

(2) 消毒の方法又は設備並びに水の浄化設備又はその管理状況に欠陥があるときは、直ちに改善するなどの適切な措置を講じるようにする。

(3) 水質が不良のときはその原因を究明し、直ちに改善を行うようにする。

なお、大腸菌群が検出された場合は、塩素消毒を強化した後、再検査を行い、大腸菌群が検出されないことを確かめるようにする。

(4) 入場者の管理が不良のときは、速やかに改善するなどの適切な措置を講じるようにする。

び、表面及び中層の水について測定し、すべての点で0.4mg/l以上であること。また、1.0mg/l以下であることが望ましい。

オ 有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）  
過マンガン酸カリウム消費量は、12mg/l以下であること。

カ 総トリハロメタン  
総トリハロメタン濃度は、0.2mg/l以下であることが望ましい。

キ 大腸菌群  
大腸菌群は、検出されてはならない。

ク 一般細菌数  
一般細菌数は、1ml中200コロニー以下であること。

(7) 入場者の管理状況

ア 事前にプールの衛生的な使用方法についての指導が行われていること。

イ 事前に健康診断等により入場者の健康状態の把握が行われていること。

ウ 水泳をしようとする者には、水泳前に足を洗わせ、シャワーその他によって十分身体を清潔にさせた後、入場させていること。

エ 用便後再び入場するときは、身体を十分に清浄できるための措置が講じられていること。

(8) 日常の管理状況

日常点検が確実に行われ、管理状況が良好であること。

(9) なお、幼稚園における水遊び場等については、本検査方法、基準を参考とし、構造や使用形態に応じて適切な管理を行うこと。

6 事後措置

(1) 構造、附属施設・設備及びその管理状況が不備なときは、速やかに改善又は改造する等の措置を講じるようにする。

(2) 消毒の方法又は設備並びに水の浄化設備又はその管理状況に欠陥があるときは、直ちに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

(3) 水質が不良のときはその原因を究明し、直ちに改善を行うようにする。

なお、大腸菌群が検出された場合は、塩素消毒を強化した後、再検査を行い、大腸菌群が検出されないことを確かめるようにする。

(4) 入場者の管理が不良のときは、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

## [排水の管理]

### 1 検査項目

- (1) プール等の排水
- (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水
- (3) 給食施設等の排水
- (4) 雨水の排水
- (5) 排水の施設

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) プール等の排水
- (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水
- (3) 給食施設等の排水
- (4) 雨水の排水
- (5) 排水の施設

### 4 検査方法及び判定基準

プール、水飲み・洗口・手洗い場、足洗い場、給食施設及び雨水等の施設・設備からの排水状況を調べる。

#### (1) プール等の排水

プール等の排水は、残留塩素を低濃度にし、その確認を行うなど、適切な処理が行われていること。

#### (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水

校舎の水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水は、トラップ等が設けられるなど円滑に排水されていること。

#### (3) 給食施設等の排水

給食施設や調理室からの排水は、床に勾配があり、それらからの排水は、給食等の残渣を阻止・収集・分離できる阻集器が設けられるなど、排水が良好であること。

#### (4) 雨水の排水

屋上等の雨水排水溝に、泥や砂などが堆積していないこと、雨水配水管の末端は、砂や泥などにより管径が縮小していないこと及び校庭には、雨水が停滞していないこと。

#### (5) 排水の施設・設備

ア 汚水槽、雑排水槽及び浄化槽等の施設・設備は、故障がなく円滑に機能していること。

イ 排水設備には、排水口空間が確保されていること。

## [排水の管理]

### 1 検査項目

- (1) プール等の排水
- (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水
- (3) 給食施設等の排水
- (4) 雨水の排水
- (5) 排水の施設

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) プール等の排水
- (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水
- (3) 給食施設等の排水
- (4) 雨水の排水
- (5) 排水の施設

### 4 検査方法

プール、水飲み・洗口・手洗い場、足洗い場、給食施設及び雨水等の施設・設備からの排水状況を調べる。

### 5 判定基準

#### (1) プール等の排水

プール等の排水は、残留塩素を低濃度にし、その確認を行う等、適切な処理が行われていること。

#### (2) 水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水

校舎の水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場等の排水は、トラップ等が設けられる等、円滑に排水されていること。

#### (3) 給食施設等の排水

給食施設や調理室からの排水は、床に勾配があり、それらからの排水は、給食等の残渣を阻止・収集・分離できる阻集器が設けられる等、排水が良好であること。

#### (4) 雨水の排水

屋上等の雨水排水溝に、泥や砂等が堆積していないこと、雨水配水管の末端は、砂や泥等により管径が縮小していないこと及び校庭には、雨水が停滞していないこと。

#### (5) 排水の施設・設備

ア 汚水槽、雑排水槽及び浄化槽等の施設・設備は、故障がなく円滑に機能していること。

イ 排水設備には、排水口空間が確保されていること。

## 5 事後措置

- (1) 排水が不適切な場合は、速やかにその原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。
- (2) 施設・設備の故障や破損等は、速やかに修復をするなどの適切な措置を講じるようにする。

### [学校の清潔]

#### 1 検査項目 学校の清潔

#### 2 検査回数 検査は、毎学年3回定期に行う。

#### 3 検査事項 検査は、次の事項について行う。 (1) 校地・校舎の清潔状況 (2) 清掃の実施状況

#### 4 検査方法 検査は、次の方法によって行う。 (1) 校地・校舎の清潔状況 次の項目について調べる。 ア 床、壁、天井、窓ガラス及びカーテンなどの汚れや破損の有無 イ 紙くず、ごみ、ガラス片及び釘などの散乱の有無 ウ 排水の良否 エ 美化、緑化の状況 (2) 清掃の実施状況 清掃用具の整備状況を調べ、清掃方法については記録などにより調べる。

#### 5 判定基準 (1) 床、壁、天井、窓ガラス及びカーテンなどの汚れ及び破損がないこと。 (2) 教室、廊下及び運動場などに、紙くず、ごみ、ガラス片及び釘などが散乱していないこと。 (3) 排水は、良好であること。 (4) 校地はできるだけ緑化され、校舎内は良く整とんされ、美化されていること。 (5) 清掃用具は、その数は十分で、保管状態も良好であること。 (6) 日常の清掃及び大掃除は、的確に行われていること。

## 6 事後措置

- (1) 排水が不適切な場合は、速やかにその原因を究明し、適切な措置を講じるようにする。
- (2) 施設・設備の故障や破損等は、速やかに修繕をする等の適切な措置を講じるようにする。

### [学校の清潔]

#### 1 検査項目 学校の清潔

#### 2 検査回数 検査は、毎学年3回定期に行う。

#### 3 検査事項 検査は、次の事項について行う。 (1) 校地・校舎の清潔状況 (2) 清掃の実施状況

#### 4 検査方法 検査は、次の方法によって行う。 (1) 校地・校舎の清潔状況 次の項目について調べる。 ア 床、壁、天井、窓ガラス、カーテン及びカーペット等の汚れや破損の有無 イ ごみ、危険物及び動物の排泄物等の有無 ウ 飼育動物の施設・設備の汚れや破損の有無 エ 排水の良否 オ 美化、緑化の状況 (2) 清掃の実施状況 清掃用具の整備状況を調べ、清掃方法については記録等により調べる。

#### 5 判定基準 (1) 床、壁、天井、窓ガラス、カーテン及びカーペット等の汚れ及び破損がないこと。 (2) 教室、廊下、運動場及び砂場等に、ごみ、危険物及び動物の排泄物等がないこと。 (3) 水はけは、良好であること。 (4) 校地はできるだけ緑化され、校舎内は良く整とんされ、美化されていること。 (5) 清掃用具は、その数は十分で、保管状態も良好であること。 (6) 日常の清掃及び大掃除は、的確に行われていること。

## 6 事後措置

- (1) 校地・校舎に汚れ、紙くず、ごみ、ガラス片及び釘などの散乱がある場合は、清掃方法の改善や徹底を図るなどの適切な措置を講じるようにする。
- (2) 清掃実施状況が不十分な場合は、適切な改善を図るなどの適切な措置を講じるようにする。
- (3) 窓ガラス及びカーテンなどに破損のある場合は、速やかに補修するなどの適切な措置を講じるようにする。

[机、いすの整備]

### 1 検査項目

普通教室の机、いすの整備

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 構造
- (2) 適合状況
- (3) 清潔状況
- (4) 破損の有無

### 4 検査方法及び判定基準

(1) 机、いす等の適合状況、破損及び汚れ等の管理状況を調べる。

(2) 机面の高さは、座高/3 + 下腿長、いすの高さは、下腿長であるものが望ましい。

机といすは、分離できるものが望ましい。

(3) 机、いすの清潔状況は、良好であること。

(4) 机、いすに破損がないこと。

### 5 事後措置

(1) 机、いすの大きさは、児童生徒等の身体に適合させるようにする。

(2) 清潔状況の不良のものは、速やかに清潔にする。

(3) 破損のあるものは、速やかに補修するなどの適切な措置

## 6 事後措置

- (1) 校地・校舎に汚れがあつたり、ごみ、危険物及び動物の排泄物等がある場合は、清掃方法の改善や徹底を図る等の適切な措置を講じるようにする。
- (2) 清掃実施状況が不十分な場合は、適切な改善を図る等の適切な措置を講じるようにする。
- (3) 窓ガラス、カーテン及びカーペット等に破損のある場合は、速やかに補修する等の適切な措置を講じるようにする。
- (4) 飼育動物の施設・設備に汚れがあつたり、破損がある場合は、清掃方法の改善や徹底を図るとともに、補修する等の適切な措置を講じるようにする。

[机・いすの整備]

### 1 検査項目

普通教室の机、いすの整備

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 構造
- (2) 適合状況
- (3) 清潔状況
- (4) 破損の有無

### 4 検査方法

机、いす等の構造、適合状況、汚れ及び破損等の管理状況を調べる。

### 5 判定基準

(1) 机といすは、分離できるものが望ましい。

(2) 机面の高さは、座高/3 + 下腿長、いすの高さは、下腿長であるものが望ましい。

(3) 机、いすの清潔状況は、良好であること。

(4) 机、いすに破損がないこと。

### 6 事後措置

(1) 机、いすの高さは、児童生徒等の身体に適合させるようにする。

(2) 清潔状況の不良のものは、速やかに清潔にする。

(3) 破損のあるものは、速やかに補修する等の適切な措置を

を講じるようにする。

[黒板の管理]

- 1 検査項目  
黒板の管理
  - 2 検査回数  
検査は、毎学年1回定期に行う。
  - 3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。
    - (1) 黒板面の色彩の明度と彩度
    - (2) 黒板面の摩滅の程度
  - 4 検査方法
    - (1) 黒板面の色彩  
時刻、条件は、照度検査と同様とする。明度、彩度の検査は、第2図に示す9か所で黒板検査用色票を用いて行う。
    - (2) 黒板面の摩滅の程度  
黒板面に近い窓をカーテンで遮蔽し、最前列の両端の座席から黒板面の両端を見て板面が光るかどうかを観察する。
  - 5 判定基準
    - (1) 黒板面の色彩
      - ア 無彩色の黒板面の色彩は、1か所でも明度が3を超えないこと。
      - イ 有彩色の黒板面の色彩は、1か所でも明度が4を超えないこと。彩度は4を超えないこと。
    - (2) 黒板面の摩滅の程度  
黒板面の1か所でも光るような箇所がないこと。
- 第2図（略）
- 6 事後措置  
判定基準を超える場合は、板面を塗り替えるか、又は取り替えるなどの適切な措置を講じるようにする。

[水飲み・洗口・手洗い場の管理]

- 1 検査項目  
水飲み・洗口・手洗い場の管理

講じるようにする。

[黒板の管理]

- 1 検査項目  
黒板の管理
  - 2 検査回数  
検査は、毎学年1回定期に行う。
  - 3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。
    - (1) 黒板面の色彩の明度と彩度
    - (2) 黒板面の摩滅の程度
  - 4 検査方法
    - (1) 黒板面の色彩  
時刻、条件は、照度検査と同様とする。明度、彩度の検査は、第2図に示す9か所で黒板検査用色票を用いて行う。
    - (2) 黒板面の摩滅の程度  
黒板面に近い窓をカーテンで遮蔽し、最前列の両端の座席から黒板面の両端を見て板面が光るかどうかを観察する。
  - 5 判定基準
    - (1) 黒板面の色彩
      - ア 無彩色の黒板面の色彩は、1か所でも明度が3を超えないこと。
      - イ 有彩色の黒板面の色彩は、1か所でも明度が4を超えないこと。彩度は4を超えないこと。
    - (2) 黒板面の摩滅の程度  
黒板面の1か所でも光るような箇所がないこと。
- 第2図（略）
- 6 事後措置  
判定基準を超える場合は、板面を塗り替えるか、又は取り替える等の適切な措置を講じるようにする。

[水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理]

- 1 検査項目  
水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理

2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 清潔の状態
- (2) 施設・設備の故障

4 検査方法及び判定基準

(1) 水飲み・洗口・手洗い場の水栓及びその周辺の清潔状況や故障の有無を調べる。

(2) 水栓及びその周辺は、清潔であること。

(3) 施設・設備の故障がないこと。

5 事後措置

不潔であったり故障がある場合は、速やかに改善するなどの適切な措置を講じるようにする。

[足洗い場の管理]

1 検査項目

足洗い場の管理

2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 清掃の状態
- (2) 施設・設備の故障

4 検査方法及び判定基準

(1) 水栓及びその周辺の清潔状況や故障の有無を調べる。

(2) 水栓及びその周辺は、排水が良く土砂がたまらないなど清潔であること。

(3) 施設・設備の故障がないこと。

5 事後措置

不潔であったり故障がある場合は、速やかに改善するなど適切な措置を講じるようにする。

2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 清潔の状態
- (2) 施設・設備の故障

4 検査方法

水飲み・洗口・手洗い場及び足洗い場の水栓及びその周辺の清潔状況や故障の有無を調べる。

5 判定基準

(1) 水栓及びその周辺は、清潔であること。

(2) 足洗い場は、排水が良く、土砂がたまらないこと。

(3) 施設・設備の故障がないこと。

6 事後措置

不潔であったり、故障がある場合は、速やかに改善する等の適切な措置を講じるようにする。

## [便所の管理]

### 1 検査項目 便所の管理

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 清潔、採光・照明、換気の状態
- (2) ハエ、臭気の有無
- (3) 専用手洗い施設・消毒設備の有無等
- (4) 専用清掃用具の有無等
- (5) 施設・設備の故障の有無等

### 4 検査方法及び判定基準

(1) 便所及び附属施設・設備、周囲の衛生状態について調べる。

(2) 清潔、採光・照明、換気の状態は、良好であること。

(3) ハエの生息がなく、臭気はないことが望ましい。

なお、有効な防虫網及び換気扇等の臭気抜きがあることが望ましい。

(4) 手洗い施設は、便所専用のものを必ず備えるとともに適切な消毒設備があること。

(5) 専用清掃用具の数は十分で、保管状況は良好であること。

(6) 施設・設備は、故障していないこと。

(7) 便所の構造は、水洗便所であることが望ましい。

(8) なお、し尿浄化槽については、次の事項について調べ、浄化槽法（昭和58年法律第43号）に基づき適切に記入、管理されていること。

ア 塩素消毒実施の記録の有無

イ 年に1回以上清掃を行った記録の有無

ウ 放流水の水質についての記録の有無

### 5 事後措置

(1) 便所、附属施設・設備及びその周囲が衛生的でない状態の場合は、適切な措置を講じるようにする。

(2) 便所及び附属施設・設備に、故障や不備がある場合は適切な措置を講じるようにする。

(3) 児童生徒等数に照らし、便器の数が少ないものは速やかに増設を行うようにする。

## [便所の管理]

### 1 検査項目 便所の管理

### 2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

### 3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

- (1) 清潔、採光・照明、換気の状態
- (2) ハエ、臭気の有無
- (3) 専用手洗い施設・消毒設備の有無等
- (4) 専用清掃用具の有無等
- (5) 施設・設備の故障の有無等

### 4 検査方法

便所及び附属施設・設備、周囲について、清潔、採光・照明、換気の状態、ハエ、臭気の有無、専用手洗い施設・消毒設備の有無、専用清掃用具の有無、施設・設備の故障の有無等、衛生状態について調べる。

### 5 判定基準

(1) 清潔、採光・照明、換気の状態は、良好であること。

(2) ハエの生息がなく、臭気はないことが望ましい。

また、有効な防虫網及び換気扇等の臭気抜きがあることが望ましい。

(3) 手洗い施設は、流水式で便所専用のものがあること。

(4) 専用清掃用具の数は十分で、保管状況は良好であること。

(5) 施設・設備は、故障していないこと。

(6) 便所の構造は、水洗便所であることが望ましい。

(7) なお、し尿浄化槽については、次の事項について調べ、浄化槽法（昭和58年法律第43号）に基づき適切に記入、管理されていること。

ア 塩素消毒実施の記録の有無

イ 年に1回以上清掃を行った記録の有無

ウ 放流水の水質についての記録の有無

### 6 事後措置

(1) 便所、附属施設・設備及びその周囲が衛生的でない状態の場合は、適切な措置を講じるようにする。

(2) 便所及び附属施設・設備に、故障や不備がある場合は適切な措置を講じるようにする。

(4) くみ取り便所は、下水道法（昭和33年法律第79号）第2条第8号に規定する処理区域ではできるだけ速やかに水洗便所とする。なお、それ以外の区域ではし尿浄化槽を設け、水洗便所とすることが望ましい。

[ごみの処理]

1 検査項目  
ごみの処理

2 検査回数  
検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。

- (1) ごみの区分等
- (2) ごみ容器等の材質・構造・形式
- (3) ごみの処理方法
- (4) ごみの処理回数
- (5) ごみ容器等の配置・清潔
- (6) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況
- (7) ごみ焼き炉の状況

4 検査方法及び判定基準

- (1) ごみの区分等  
厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及びリサイクルできるものなど地方自治体の集積、処理方法及び処理回数に応じて区分されて集積されているかどうかを調べる。
- (2) ごみ容器等の材質・構造・形式  
ア ごみ容器等（くずかご・厨芥容器・ごみ箱等のごみ容器をいい、ごみ集積場を含む。）の材質・構造・形式について調べる。  
イ 厨芥を入れる容器は、耐水材料でできており、密閉できるふたがあるものとする。また、雑芥を入れる容器も密閉できるふたのあるものが望ましい。
- (3) ごみの保管と処理方法  
ア ごみの保管場所の衛生状態、処理方法を調べる。  
イ ごみの保管場所は、整理され衛生的であること。  
ウ ごみの処理方法は、収集による場合にあっては定時に収集が行われ確実に処理されていること。  
エ 学校でのごみの処理については、地方自治体の関係部局の助言を得るなどにより適切な方法で行われていること。
- (4) ごみ容器等の配置・清潔  
ア ごみ容器等の配置状況、清潔について調べる  
イ ごみ容器等は、校内の所要の場所に配置されており、

(3) くみ取り便所は、下水道法（昭和33年法律第79号）第2条第8号に規定する処理区域ではできるだけ速やかに水洗便所とする。なお、それ以外の区域ではし尿浄化槽を設け、水洗便所とすることが望ましい。

[ごみの処理]

1 検査項目  
ごみの処理

2 検査回数  
検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項  
検査は、次の事項について行う。

- (1) ごみの区分等
- (2) ごみ容器等の材質・構造・形式
- (3) ごみの保管と処理方法
- (4) ごみの処理回数
- (5) ごみ容器等の配置・清潔
- (6) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況
- (7) 減量、再利用、再資源化の状況

4 検査方法

- (1) ごみの区分等  
厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び再利用できるもの等地方自治体の集積、処理方法及び処理回数に応じて区分されて集積されているかどうかを調べる。
- (2) ごみ容器等の材質・構造・形式  
ごみ容器等（くずかご・厨芥容器・ごみ箱等のごみ容器をいい、ごみ集積場を含む。）の材質・構造・形式を調べる。
- (3) ごみの保管と処理方法  
ごみの保管場所の衛生状態、処理方法を調べる。
- (4) ごみ容器等の配置・清潔  
ごみ容器等の配置状況、清潔について調べる。

- 周囲は清潔であること。
- (5) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況  
ア ごみ容器等について、ハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没状況を調べる。  
イ これらが発生又は出没していないこと。
- (6) ごみ焼き炉の状況  
ア ごみ焼き炉を備えているところでは、その設置場・構造・形式及び故障の有無を調べる。  
イ 設置場所は、火災の危険のないこと。その大きさは、1日に排出されるごみの量を1回に焼却できるものであり、構造は、燃焼良好で、ばい煙の発生が少ないなど周囲の環境にも配慮したものであること。
- (7) ごみのうちリサイクルできるものは、分けて収積し、活用を図ることが望ましい。

## 5 事後措置

- (1) ごみの集積、保管方法等について適切でない点があれば速やかに改善するなどの適切な措置を講じるものとする。
- (2) ごみ容器等及びごみ焼き炉の構造が不適当なものは、改

- (5) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況  
ごみ容器等について、ハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没状況を調べる。

- (6) 減量、再利用、再資源化の状況  
ごみのうち減量、再利用、再資源化できるものは、分けて集積し、活用しているかどうかを調べる。

## 5 判定基準

- (1) ごみの区分等  
厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び減量、再利用、再資源化できるもの等、地方自治体の集積、処理方法及び処理回数に応じて区分されて集積されていること。
- (2) ごみ容器等の材質・構造・形式  
厨芥を入れる容器は、耐水材料でできており、密閉できるふたがあるものとする。また、雑芥を入れる容器も密閉できるふたのあるものが望ましい。
- (3) ごみの保管と処理方法  
ア ごみの保管場所は、整理され衛生的であること。  
イ ごみの処理方法は、収集による場合にあっては定時に収集が行われ確実に処理されていること。  
ウ 学校でのごみの処理については、地方自治体の関係部局の助言を得る等、適切な方法で行われていること。
- (4) ごみ容器等の配置・清潔  
ごみ容器等は、校内の所要の場所に配置されており、周囲は清潔であること。
- (5) ごみ容器等のネズミ、衛生害虫等の状況  
ごみ容器等について、ハエ・ゴキブリ等及びネズミが発生又は出没していないこと。
- (6) 減量、再利用、再資源化の状況  
ごみの減量に努めること。また、ごみのうち減量、再利用、再資源化できるものは、分けて集積し、活用を図ることが望ましい。

## 6 事後措置

- (1) ごみの集積、保管方法等について適切でない点があれば速やかに改善する等の適切な措置を講じるものとする。
- (2) ごみ容器等の構造が不適当なものは、改造する等の適切

- 造するなどの適切な措置を講じるようにする。
- (3) ごみ容器等の周囲の不潔なときは、直ちに清潔にするようにする。
  - (4) ごみ容器等にハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没しているときは、容器等の構造及び破損の有無を調べ、速やかにその改造又は修繕するとともに、それらの駆除等を行うようにする。
  - (5) ごみ焼き炉の故障しているときは、速やかに補修するなどの適切な措置を講じるものとする。

[ネズミ、衛生害虫等]

1 検査項目

- (1) ネズミの生息
- (2) 衛生害虫等の生息

2 検査回数

検査は、毎学年1回定期に行う。

3 検査事項

検査は、次の事項について行う。

(1) ネズミの生息

- ア イエダニ発生の有無
- イ ネズミの侵入箇所等の有無
- ウ ネズミの糞、ラットサイン等の有無

(2) 衛生害虫等の生息

ハエ、蚊、ゴキブリ等の生息、活動の有無及びその程度等

4 検査方法

検査は、次の方法によって行う。

(1) ネズミ

- ア イエダニ発生の有無  
教室及び給食施設等について調べる。
- イ ネズミの糞及び足跡の有無  
給食施設、倉庫、厨芥置場及び教室等の内外にそれらが見られるかどうかを調べる。
- ウ ネズミの侵入箇所の有無  
食料を保管し、又は取り扱う場所で侵入箇所があるかどうかを調べる。

(2) 衛生害虫等

- ア ハエ  
(ア) 成虫の活動の有無及びその程度

- な措置を講じるようにする。
- (3) ごみ容器等の周囲の不潔なときは、直ちに清潔にするようにする。
  - (4) ごみ容器等にハエ・ゴキブリ等の発生及びネズミの出没しているときは、容器等の構造及び破損の有無を調べ、速やかにその改造又は修繕するとともに、それらの駆除等を行うようにする。
  - (5) ごみのうち減量、再利用、再資源化できていない場合は、分けて集積し、活用する等改善を図ること。

[ネズミ、衛生害虫等]

1 検査項目

- ネズミ、衛生害虫等の生息

2 検査回数

検査は、毎学年2回定期に行う。

3 検査事項

検査は、ネズミ、衛生害虫等の生息、活動の有無及びその程度等について行う。

4 検査方法

ネズミ、衛生害虫等の生態に応じてその発生の有無を調べる。

(1) ネズミ

- ア ネズミの穴、糞、毛等の有無  
給食施設、倉庫、厨芥置場等にネズミの出入りする穴、糞、毛等が認められるかどうかを調べる。
- イ ネズミの足跡の有無  
ネズミの通路は一定しているので壁面等に痕跡が認められるかどうかを調べる。
- ウ 食害の有無  
食料を保管し、又は取り扱う場所で、食品等の食害が認められるかどうかを調べる。

(2) 衛生害虫等

- ア ハエ  
厨芥置場、くみ取り便所及び飼育動物の施設・設備等

- 教室及び給食施設等で、肉眼で調べるか、又はハエ取り紙かハエ取りリボン置いて調べる。
- (イ) 幼虫の発生の有無及びその程度  
厨芥置場、便所及び動物飼育場等で、幼虫の生息の有無及びその程度を調べる。
- (ウ) 屋内、特に天井及び電灯の笠などに付着したハエの糞の有無  
教室及び給食施設等の天井及び電灯の笠などに、ハエの糞の跡が見られるかどうかを調べる。
- (エ) 夜間の係留成虫の有無  
夜間に、教室及び給食施設等の天井に、ハエが係留しているかどうかを調べる。

イ 蚊

- (ア) 成虫の吸血活動の有無及びその程度昼間及び夜間に、それらについて調べる。
- (イ) 昼間及び夜間の係留成虫の有無  
昼間及び夜間に、室の壁に成虫が係留しているかどうかを調べる。
- (ウ) 幼虫の発生の有無及びその程度  
防火用水槽、池、水たまり、下水道、浄化槽及び便槽等でそれらについて調べる。

ウ ゴキブリ

- (ア) ゴキブリの糞・抜け殻・卵鞘などの有無  
給食施設、倉庫、厨芥置場及び教室等の戸棚及び引き出しなどの中に、それらが見られるかどうかを調べる。
- (イ) 戸棚及び引き出しなどのゴキブリ生息の有無  
給食施設、倉庫、厨芥置場及び教室等の戸棚及び引き出しなどの中に、ゴキブリの成虫、幼虫が潜んでいるかどうかを調べる。
- (ウ) 夜間のゴキブリ出没の有無  
夜間に電灯をつけ、活動しているゴキブリの有無を調べる。

5 判定基準

- (1) ネズミ
- ア イエダニのいる場合は、ネズミが生息している可能性がある。
- イ 新しいネズミの糞又は足跡の見られたときは、ネズミ

で幼虫が認められるかどうかを調べる。

イ チョウバエ

浄化槽、雑排水槽等のスカム上に幼虫が認められるかどうかを調べる。

ウ 蚊

水泳プール、防火用水槽、池、水たまり、雑排水槽等に幼虫の生息が認められるかどうかを調べる。

エ ゴキブリ

給食施設、食品倉庫、冷蔵庫の裏等に潜んでいるので、糞、幼虫等が認められるかどうかを調べる。

オ 樹木等の害虫

樹木等に害虫の幼虫等が認められるかどうかを調べる。

5 判定基準

校舎、校地内にネズミ、衛生害虫等の生息を認めないこと。

が生息している可能性がある。  
ウ ネズミの穴が見いだされたならば、ネズミが生息している可能性がある。

エ 食料を保管し、又は取り扱う場所にネズミの侵入可能の場所があれば、ネズミが生息している可能性がある。

オ 餌の減っているときは、ネズミが生息している可能性がある。

## (2) 衛生害虫等

ア ハエ

(ア) ハエ取り紙やハエ取りリボンにハエが捕集されたときは、多のハエが生息している可能性がある。

(イ) 厨芥置場、便所及び動物飼育場等において、幼虫の生息が認められたときは、ハエが発生している可能性がある。

(ウ) 教室及び給食施設等の天井及び電灯の笠などに、ハエの新しい糞の跡が認められたときは、多数のハエが生育している可能性がある。

(エ) 夜間に、教室及び給食施設等の天井に、ハエの係留が認められたときは、多数のハエが生育している可能性がある。

イ 蚊

(ア) 吸血例が見られたときは、蚊が生育している可能性がある。

(イ) 昼間及び夜間に、部屋の壁に成虫が係留しているのを認められたときは、多数の蚊が生息している可能性がある。

(ウ) 水泳プール、防火用水槽、池、水たまり、下水槽、浄化槽及び便槽等に、幼虫の生育が認められたときは、成虫が発生している可能性がある。

ウ ゴキブリ

(ア) 新しい糞、抜け殻及び卵鞘などが見られた場合は、ゴキブリが生息している可能性がある。

(イ) 昼間に戸棚や引き出しの中にゴキブリを見だし、又は夜間活動中のゴキブリを見いだした場合は、多数のゴキブリが生息している可能性がある。

## 6 事後措置

ネズミ、衛生害虫等の発生を見た場合は、児童生徒等に害のない方法で駆除を行うようにする。

## 第2章 臨時環境衛生検査

1 学校においては、次のような場合、必要があるときは、必要な検査項目を行う。

## 6 事後措置

ネズミ、衛生害虫等の発生を見た場合は、児童生徒等の健康及び周辺環境に影響がない方法で駆除を行うようにする。

## 第2章 臨時環境衛生検査

1 学校においては、次のような場合、必要があるときは、必要な検査項目を行う。

- (1) 伝染病又は食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- (2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。
- (3) 机、いす、コンピュータ等新たな学校用備品の搬入等によりホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の発生のおそれがあるとき。なお、新築・改築・改修等を行った際にはホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の濃度が基準値以下であることを確認させた上で引き渡しを受けるものとする。
- (4) その他必要なとき。

2 臨時環境衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期環境衛生検査に準じて行うこと。

3 臨時環境衛生検査の結果に基づく事後措置については、定期環境衛生検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うようにする。

### 第3章 日常における環境衛生（以下これを「日常点検」という。）

日常点検は、主として次の事項につき、毎授業日に行い、常に次のような衛生状態を保つようにすること。また、点検の結果改善を要すると認められる場合は、学校薬剤師等の指導助言を得て必要な事後措置を講じるようにすること。

#### [明るさとその環境]

- (1) 明るさと見え方
  - ア 黒板面や机上などの文字、図形などがよく見える明るさがあること。
  - イ 日常点検で、照度を測定する場合は、黒板面、必要な数か所の机上面等について行い、その照度は、定期環境衛生検査の判定基準によること。
- (2) まぶしさ  
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くないこと。

#### [騒音環境]

教室外の騒音によって、学習指導のための教師の声等が聞きにくいことがないこと。

- (1) 伝染病又は食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。
- (2) 風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、伝染病の発生のおそれがあるとき。
- (3) 机、いす、コンピュータ等新たな学校用備品の搬入等によりホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の発生のおそれがあるとき。なお、新築・改築・改修等を行った際にはホルムアルデヒド及び揮発性有機化合物の濃度が基準値以下であることを確認させた上で引き渡しを受けるものとする。
- (4) その他必要なとき。

2 臨時環境衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期環境衛生検査に準じて行うこと。

3 臨時環境衛生検査の結果に基づく事後措置については、定期環境衛生検査の結果に基づく事後措置に準じて特に迅速に行うようにする。

### 第3章 日常における環境衛生（以下これを「日常点検」という。）

日常点検は、主として次の事項につき、毎授業日に行い、常に次のような衛生状態を保つようにすること。また、点検の結果改善を要すると認められる場合は、学校薬剤師等の指導助言を得て必要な事後措置を講じるようにすること。

#### [明るさとその環境]

- (1) 明るさと見え方
  - 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 日常点検で、照度を測定する場合は、黒板面、必要な数か所の机上面等について行い、その照度は、定期環境衛生検査の判定基準によること。
- (2) まぶしさ  
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くないこと。

#### [騒音環境]

教室外の騒音によって、学習指導のための教師の声等が聞きにくいことがないこと。

[教室の空気]

- (1) 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。
- (2) 欄間や窓の開放等により換気が適切に行われていること。
- (3) 教室の温度は、冬期で18～20℃、夏期で25～28℃であることが望ましく、冬期で10℃以下が継続する場合は採暖等措置が望ましい。

[飲料水の管理]

- (1) 給水栓水について残留塩素は、遊離残留塩素0.1mg/ℓ以上保持されていること。  
ただし、原水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は、遊離残留塩素は、0.2mg/ℓ以上とすること。
- (2) 給水栓水について外観、臭気、味等に異常がないこと。

[学校給食の衛生管理（学校給食共同調理場を含む）]

日常点検は、第7票を参考に実施し、その状況を記入すること。その際、次の点に特に留意すること。

- (1) 学校給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないこと。  
なお、学校給食従事者の健康状態を常に注意し、学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、本人若しくは同居人が法定伝染病又はその疑いがある場合、法定伝染病の保菌者である場合、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業に従事することを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、その指示を励行させていること。

また、化膿性疾患が腕や顔にある場合には、完全に防護さ

[教室の空気]

- (1) 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。
- (2) 欄間や窓の開放等により換気が適切に行われていること。
- (3) 教室の温度は、冬期で18～20℃、夏期で25～28℃であることが望ましく、冬期で10℃以下が継続する場合は採暖等の措置が望ましい。

[飲料水の管理]

- (1) 給水栓水について残留塩素は、遊離残留塩素0.1mg/ℓ以上保持されていること。  
ただし、原水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は、遊離残留塩素は、0.2mg/ℓ以上とすること。
- (2) 給水栓水について外観、臭気、味等に異常がないこと。
- (3) 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。

[雨水等利用施設における水の管理]

- (1) 雨水等の水質について、外観、臭気が不快でないこと。
- (2) 給水栓水について残留塩素は、遊離残留塩素0.1mg/ℓ以上保持されていること。  
ただし、原水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は、遊離残留塩素は、0.2mg/ℓ以上とすること。

[学校給食の衛生管理（学校給食共同調理場を含む）]

日常点検は、第7票を参考に実施し、その状況を記入すること。その際、次の点に特に留意すること。

- (1) 学校給食従事者は、健康で下痢、発熱、化膿症及び手の外傷等がないこと。  
なお、学校給食従事者の健康状態を常に注意し、学校給食従事者が、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしている場合、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律における一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者、疑似症患者（急性灰白髄炎、ジフテリア、腸管出血性大腸菌感染症を除く）又は無症状病原体保有者である場合、感染症法の規定に基づき、都道府県知事の行う指示に従わなければならない。  
また、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業には従

せるとともに、下痢の場合は速やかに検便を実施するなど  
の措置がとられていること。その結果は記録されていること。

- (2) 作業衣、マスク、髪覆い等服装が清潔で、次の場合には  
手洗い等が行われていること。  
ア 作業開始前及び用便後  
イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合  
ウ 食品に直接接触れる作業に当たる直前  
エ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や  
器具等に触れる場合

- (3) 学校給食の施設・設備は清潔で衛生的であること。特に、  
調理室、食品庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切  
であること。

食器具、容器、調理用機器・器具（特に、まな板、しゃ  
もじ、竹ざる等の木製器具及び包丁）は、使用後に80℃、  
5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で確実に消  
毒され、清潔な保管庫を用いるなどして適切に保管されて  
いること。なお、調理場内における器具、容器等の使用後  
の洗浄・消毒は、原則としてすべての食品が調理場内から  
搬出された後に行われていること。

使用中にも必要に応じ、同様の方法で熱湯殺菌を行うなど、  
衛生的に使用されていること。この場合、洗浄水等が  
飛散しないように行われていること。原材料に使用した器  
具、容器等がそのまま調理後の食品用に使用されていない  
こと。

使用水に関しては、始業前及び調理作業終了後に、遊離  
残留塩素が、0.1mg/l以上であること及び外観、臭気、味  
等について水質検査が実施され、記録されていること。

- (4) 主食、牛乳など食材等の搬入品については、品質、鮮度、  
包装容器等の状況、品温（納入業者が運搬の際、適切な温  
度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入、品質  
保持期限（賞味期限）等の異常の有無などをみるための検  
収・鑑別が適切に行われていること。

食材等は、清潔な場所に食材の分類ごとに区分され衛生的  
な状態（温度・湿度、通風、直射日光など）で保管されて  
いること。

- (5) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない  
こと。

- (6) 下処理、調理、配食は作業区分ごとに衛生的に行われて  
いること。

生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されてい  
ること。また、必要に応じて消毒されていること。

加熱、冷却が適切に行われていること。特に、加熱すべ  
き食品は十分に加熱されていること。

事させることを禁止し、直ちに医師の精密検査を受けさせ、  
その指示を励行させること。

- (2) 調理衣、エプロン、マスク、帽子等服装及び手指が清潔  
で、次の場合には手洗い等が行われていること。

ア 作業開始前及び用便後  
イ 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合  
ウ 食品に直接接触れる作業に当たる直前  
エ 生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れた  
後、他の食品や器具等に触れる場合

- (3) 学校給食の施設・設備は清潔で衛生的であること。特に、  
調理室、食品庫の温度・湿度、冷蔵庫、冷凍庫の温度は適切  
であること。

食器具、容器、調理機械器具は、使用後確実に洗浄、消  
毒し、専用の保管庫を用いる等適切に保管し、その衛生の  
保持に努めること。なお、調理室内における器具、容器等  
の使用後の洗浄・消毒は、原則として全ての食品が調理室  
内から搬出された後に行うこと。

使用水に関しては、調理開始前及び調理終了後に、遊離  
残留塩素が、0.1mg/l以上であること及び外観、臭気、味  
等について水質検査が実施され、記録されていること。

- (4) 主食、牛乳等食材等の搬入品については、品質、鮮度、  
包装容器等の状況、品温（納入業者が運搬の際、適切な温  
度管理を行っていたかどうかを含む。）、異物の混入、品質  
保持期限（賞味期限）等の異常の有無等をみるための検収  
が適切に行われていること。また、それらが記録されてい  
ること。

食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的  
な状態（温度・湿度、通風、直射日光等）で保管されて  
いること。

- (5) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていない  
こと。

- (6) 下処理、調理、配食は作業区分ごとに衛生的に行われて  
いること。

生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されてい  
ること。また、必要に応じて消毒されていること。

加熱、冷却が適切に行われていること。特に、加熱すべ  
き食品は十分に加熱されていること。また、その温度と時  
間が記録されていること。

- (7) 調理終了後速やかに喫食されるよう配送・配膳されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (8) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (9) 給食当番の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (10) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに区分（厨芥、雑芥、プラスチック・ガラス・金属くず等及びリサイクル）され、衛生的に処理されていること。

#### [水泳プールの管理]

- (1) プール水は、衛生的であり、かつ、水中に危険物や異常なものがなく安全であること。  
ア 遊離残留塩素は、プール水使用前及び使用中1時間に1回以上測定し、その濃度は、どの部分でも0.4mg/l以上保持されていること。また、1.0mg/l以下が望ましい。  
イ 透明度に常に留意し、プール水は水中で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。  
ウ 水素イオン濃度は、プール使用前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。
- (2) 入泳前には、必ず排水口及び循環水の取り入れ口の堅固な格子鉄蓋や金網が正常な位置にネジ・ボルト等で固定(蓋の重量のみによる固定は不可)されている等安全であることを確認すること。  
また、柵の状態についても確認すること。
- (3) プールの附属施設・設備（足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面及びうがい等の施設・設備及び専用便所）、浄化設備及び消毒設備等は、清潔に保たれており、破損や故障がなく適切に使用されていること。
- (4) 水泳する児童生徒等の健康観察を行うとともに、水泳プールに入る前に、足を洗い、シャワー等によって十分に身体を洗淨した後、入場させること。  
なお、腰洗い槽を使用する場合にあっては、高濃度の塩素に対し過敏症などの傾向がある児童生徒等に対しては、使用させず、シャワー等による洗淨で代替させること。
- (5) 入泳人数、水温、気温、遊離残留塩素、透明度及び水素イオン濃度を測定し、その結果を記録すること。排水口及び循環水の取り入れ口の安全確認の結果を記録すること。消毒剤の使用方法を記録すること。

- (7) 調理終了後速やかに喫食されるよう配送・配膳され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
- (8) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
- (9) 給食当番の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
- (10) 調理に伴うごみや残菜は、それぞれのごみに区分（厨芥、雑芥、プラスチック・ガラス・金属くず等及びリサイクル）され、衛生的に処理されていること。

#### [水泳プールの管理]

- (1) プール水は、衛生的であり、かつ、水中に危険物や異常なものがなく安全であること。  
ア 遊離残留塩素は、プール水使用前及び使用中1時間に1回以上測定し、その濃度は、どの部分でも0.4mg/l以上保持されていること。また、1.0mg/l以下が望ましい。  
イ 透明度に常に留意し、プール水は水中で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。  
ウ 水素イオン濃度は、プール使用前1回測定し、水素イオン濃度が基準値程度に保たれていることを確認すること。
- (2) 入泳前には、必ず排水口及び循環水の取り入れ口の堅固な格子鉄蓋や金網が正常な位置にネジ・ボルト等で固定(蓋の重量のみによる固定は不可)されている等、安全であることを確認すること。  
また、柵の状態についても確認すること。
- (3) プールの附属施設・設備（足洗い、シャワー、腰洗い、洗眼・洗面及びうがい等の施設・設備及び専用便所）、浄化設備及び消毒設備等は、清潔に保たれており、破損や故障がなく適切に使用されていること。
- (4) 水泳する児童生徒等の健康観察を行うとともに、水泳プールに入る前に、足を洗い、シャワー等によって十分に身体を洗淨した後、入場させること。  
なお、腰洗い槽を使用する場合にあっては、高濃度の塩素に対し過敏症等の傾向がある児童生徒等に対しては、使用させず、シャワー等による洗淨で代替させること。
- (5) 入泳人数、水温、気温、遊離残留塩素、透明度及び水素イオン濃度を測定し、その結果を記録すること。排水口及び循環水の取り入れ口の安全確認の結果を記録すること。消毒剤の使用方法を記録すること。

[排水の管理]

- (1) 排水溝及びその周辺の清掃が十分に行われ、泥や砂がたまっておらず衛生的であること。
- (2) 排水が滞ることなく、常に流れていること。また、悪臭の発生がないこと。

[学校の清潔]

- (1) 校地・校舎は、常に清潔であること。
- (2) 日常の清掃は的確に行われていること。

[机、いすの整備]

- (1) 児童生徒等の身体に適合した机、いすが使用されていること。
- (2) 児童生徒等の机、いすは清潔であり、破損がないこと。

[黒板の管理]

黒板面がよく拭き取られ、その周辺が清潔であること。また、黒板ふきは清潔であること。

[水飲み・洗口・手洗い場の管理]

水飲み・洗口・手洗い場及びその周辺の清掃がよく行われ、清潔であること。また、その施設・設備に故障がないこと。

[足洗い場の管理]

足洗い場及びその周辺の清掃はよく行われ、清潔であること。また、その施設・設備に故障がなく、排水の状況はよいこと。

[便所の管理]

- (1) 便所及びその周辺は、清掃がよく行われ、清潔であるとともに、換気が良好で、臭気がないこと。
- (2) 便所の施設・設備に故障がないこと。
- (3) 便所専用の手洗い、消毒液が適切に管理されており、衛生的であること。

[排水の管理]

- (1) 排水溝及びその周辺の清掃が十分に行われ、泥や砂がたまっておらず衛生的であること。
- (2) 排水が滞ることなく、常に流れていること。また、悪臭の発生がないこと。

[学校の清潔]

- (1) 校地・校舎は、常に清潔であること。
- (2) 日常の清掃は的確に行われていること。
- (3) 飼育動物の施設・設備は、常に清潔で破損のないこと。

[机、いすの整備]

- (1) 児童生徒等の身体に適合した机、いすが使用されていること。
- (2) 児童生徒等の机、いすは清潔であり、破損がないこと。

[黒板の管理]

黒板面がよく拭き取られ、その周辺が清潔であること。また、黒板ふきは清潔であること。

[水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場の管理]

水飲み・洗口・手洗い場・足洗い場及びその周辺の清掃がよく行われ、清潔であること。また、その施設・設備に故障がなく、排水の状況がよいこと。

[便所の管理]

- (1) 便所及びその周辺は、清掃がよく行われ、清潔であるとともに、換気が良好で、臭気がないこと。
- (2) 便所の施設・設備に故障がないこと。
- (3) 便所専用流水式の手洗い、石けん等が適切に管理されており、衛生的であること。

[ごみの処理]

- (1) ごみは、厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及びリサイクルできるものに分けられ、定められた処理方法に応じて適切に処理されていること。
- (2) ごみ容器は、適切な場所に配置され、容器及びその周辺は清潔であること。

[ネズミ、衛生害虫等の駆除]

ネズミ、ハエ、蚊及びゴキブリ等の生息が見られないこと。

別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」(略)  
第1票～第7票 (略)

[ごみの処理]

- (1) ごみは、厨芥、雑芥、ガラス・金属くず等及び再利用、再資源化できるものに分けられ、定められた処理方法に応じて適切に処理されていること。
- (2) ごみ容器は、適切な場所に配置され、容器及びその周辺は清潔であること。

[ネズミ、衛生害虫等の駆除]

ネズミ、ハエ、チョウバエ、蚊及びゴキブリ等の生息が見られないこと。

別紙「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分の基準」(略)  
第1票～第7票 (略)