

No. 7

キーワード	面風速の乱れ				
対象	利用者	管理者	計画者	設計者	危険度レベル
質問者	◎	◎	○		★★
回答者	◎	◎	◎	◎	
問題と対応	Q ヒュームフードの面風速が乱れるのは何故でしょうか。			A 正しく設計・制作された製品は適切な気流性能を有し、乱流を起こしたり無駄な排気をする事が無く、高い封じ込め性能を持つことが可能です。特に空気が流入する開口部周囲の形状、内部のバッフル板の形状等は気流性能に大きな影響を与えます。面風速が乱れる原因として、空調機による外乱の影響、フード内の開口部付近に大型機器の設置、バッフル板のスリット(隙間)を塞ぐ様なレイアウト等が考えられます。①空調機等の吹き出しが直接開口部にあたらぬように調整する。②少なくともサッシ面から150mm程度離す。③足無し機器は作業面より5	
	参考資料	局所排気装置と運用・管理の基礎知識とのリンク関係			
2-1. 気流構成と主な形状 3. 運用と使用方法 4. 排気設備と換気設備		局所排気装置と運用・管理の基礎知識と要求事項整備			
		項目名称	参照先		
		1: 実験室における局所排気装置の基礎知識			
		2: 気流構成と運転条件	○		
		3: 運用と使用方法	○		
		4: 排気設備と換気設備	○		
		5: 実験排ガスの処理			
		6: 実験室内の環境管理			
		7: 保守と点検			
		8: 実験室に関する要求項目			