

No. 27

キーワード	ヒュームフードの定期点検				
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			A	
	ヒュームフードは定期点検やメンテナンスが必要でしょうか。			労働安全衛生法の有機溶剤中毒予防規則、特定化学物質等障害予防規則において、1年以内に法令で定める定期自主検査が義務付けられており、機能が満たさない場合には、事業者は直ちに補修する義務があります。また、その記録は3年間保存すべきことが規定されています。(製品ライフサイクルや排気性能に大きく影響するため点検業務は怠らない様にしてください。)	
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				
	7. 保守と点検	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					