

食品衛生ここがポイント

No.5 使用水の衛生管理

食品営業施設では、食品の製造・調理・加工、設備・器具等の洗浄、手洗いなど、様々な作業で、大量の水を使用します。

この水の管理が悪く、有害な細菌や化学物質に汚染されていると、汚染が施設内に広がってしてしまいます。このため、日頃から「飲用適」であることを確認しておく必要があります。

特に小規模な貯水槽の水や井戸水といった水道水以外の水を使用する場合は、注意が必要です。

ここがポイント

まず、始業前に味、臭い、色、濁り、異物について、チェックしましょう。

井戸水や、ビル等で貯水槽を使用している場合（水道水が原水）など、水道水以外の水を使用する場合のポイントは以下のとおりです。

- 水質検査を年1回以上行う。その際の成績書は保存しておく（営業施設が入っているビルなどで、所有者が水質検査を行っている場合は、検査結果を確認しておく。）
- 水質検査の結果、飲用不適の結果となった場合は、水の使用を中止し、保健所へ相談して指示を受ける。
- 貯水槽は定期的に清掃し、年1回以上水質検査を行なう（ビルなどで、貯水槽の所有者が異なるときは、管理者にその旨を申し入れしておく。）。
- 殺菌装置や浄水装置を設置している場合は、正常に作動しているかを、少なくとも始業前には必ず確認する。

