

飲食店等の営業施設で井戸水、湧き水等を
飲用に適する水として使用されている方へ

飲食店等の営業施設で井戸水、湧き水、山水等を飲用に適する水として使用する場合には、食品衛生法施行規則別表第17四 使用水等の管理に従って管理する必要があります。

特に、以下の内容については、あらためてご確認のうえ、引き続き適切な管理を実施してください。

1. 年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度検査すること。
2. 水質検査の結果、飲用に適する水でないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。
3. 殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その結果を記録すること。
4. 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

(参考)

<食品衛生法施行規則別表第17（食品衛生法施行規則第66条の2第1項関係）>

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあっては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によって供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあっては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。