

食品取扱施設の使用水管理

川口 寿之

財団法人 日本食品分析センター

2011.3.20 受理

1. はじめに

食品取扱施設では水を食品製造原料として使用するばかりでなく、食材や使用器具・施設の洗浄、冷却や蒸気の発生など様々な目的に使用する。特に食品製造原料として使用する場合は食品の安全性に直接関係するので、管理された安全な水を使わなければならない。「食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)」¹⁾によると食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であることが規定されている。飲用適の水は食品衛生法が規定している基準に適合した水を指すが、水源や給水施設の規模などで基準項目や検査頻度が異なる。

本稿では食品取扱施設で使用する水について給水施設や原水及び使用水の水質管理を中心に解説する。

2. 食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)

厚生労働省は食品衛生法第50条第2項による都道府県が食品営業者へ「施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる」の規定に基づき、コーデックスの「食品衛生の一般原則」を参考に食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)¹⁾を策定している。このガイドラインは食品全般に亘る衛生管理の指針で、食品取扱施設の使用水については「食品取扱施設等における衛生管理」の中で飲用適の水を使用することや、水質検査頻度、飲用不適となった際の処置等が示されている。自治体はこのガイドラインに基づいて衛生条例等を制定し、食品取扱事業者はその条例に基づいて施設管理を行う。

食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針 (ガイドライン)

- | | |
|----|---------------------------|
| 第1 | 農林水産物の採取における衛生管理 |
| 第2 | 食品取扱施設等における衛生管理 |
| 第3 | 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理 |
| 第4 | 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練 |
| 第5 | 運搬 |
| 第6 | 販売 |
| 第7 | 表示 |

第2 食品取扱施設等における衛生管理

7 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにすること。
 - ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
 - ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(もつぱらショートニング製造を行うものは除く。))又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存すること。ただし、不慮の災害等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。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。
- (6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。
また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合には、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

Water management of food handling facilities

Toshiyuki KAWAGUCHI

Japan Food Research Laboratories