

調理等に使用する水の衛生管理

改正食品衛生法における改正の趣旨の一つに、『事業者による衛生管理の向上』が組み込まれ、一般的な衛生管理に関する基準が明記されました。『HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化』として、2020年6月1日施行（2021年まで現行基準適用）となっております。

今回は、その中でも特に調理等に使用する水の衛生管理について、お知らせいたします。

【調理等に使用できる水とは？】

調理等に使用する水には大きく二つに分類されます。①水道水をそのまま使用する場合。②井戸水、貯水槽（タンク水）、使用した水の再利用など水道水以外の水を使用する場合は。

①水道水を使用する場合

『水道水の基準』に適合しているため、そのまま使用することができます。

『水道水の基準』は「水質基準に関する省令（平成15年5月30日厚生労働省令第101号）」によって定められています。水道水は「水道水質基準項目」に、適合していることが求められており、水道事業者等に検査が義務付けられています。



②水道水以外を使用する場合

『食品衛生法』に定める『飲用に適する水』に適合してなければいけません。『飲用に適する水』を使用（管理）する場合には、年1回以上水質検査を行い成績書を1年間以上保存すること、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、貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔を保つこと等が示されています。

この場合における『飲用に適する水』には、水道水は含まれず、後述する『食品製造用水（検査項目26項目）』の意味合いではありません。また、検査項目、頻度も各都道府県の判断によります。

【食品製造用水とは？】

原料用水、製品処理水、洗浄用水、冷却用水など、食品製造に使用される際には、衛生的で安全な水であることが必要です。食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚告第370号）」において、『食品製造用水検査（26項目）』に適合する水であることが定められています。この26項目の中には『飲用に適する水』の検査項目（省略不可13項目）も含まれています。

【対象となる食品製造用水の一例】

- ・アイスクリームやヨーグルトの原水
- ・乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水
- ・氷雪の原水
- ・生食用鮮魚介類の加工時における使用水
- ・冷凍食品加工時における使用水
- ・氷菓の原水
- ・食肉製品製造における使用水
- ・豆腐の製造等における使用水



【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
 - 年末年始（12月29日～1月3日）
 - お盆休み（8月13日・14日・15日）
- 窓口業務を休ませていただきます。

〔HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>