

飲食店等で井戸水などを使用されている方へ（能登半島地震関連）

飲食店等の営業施設で井戸水や湧水などを使用する場合には、適切に管理する必要があります。

地震によって、地下水の水位や水質の変化などが生じることがありますので、以下の内容をご確認のうえ、引き続き使用水の適切な管理に努めてください。

◎ 井戸水や湧水を使用している場合

- ・塩素注入機の点検と残留塩素濃度を測定して、消毒されていることを確認してから使用してください。
- ・また、地震により水質が変化している可能性がありますので、早い時期に水質検査を行なってください。

◎ 貯水槽を設置している場合

- ・貯水槽の破損により外からの汚染がないか確認してください。
- ・特に、地下に貯水槽がある場合は、汚水の汚染を受ける危険があります。

（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。