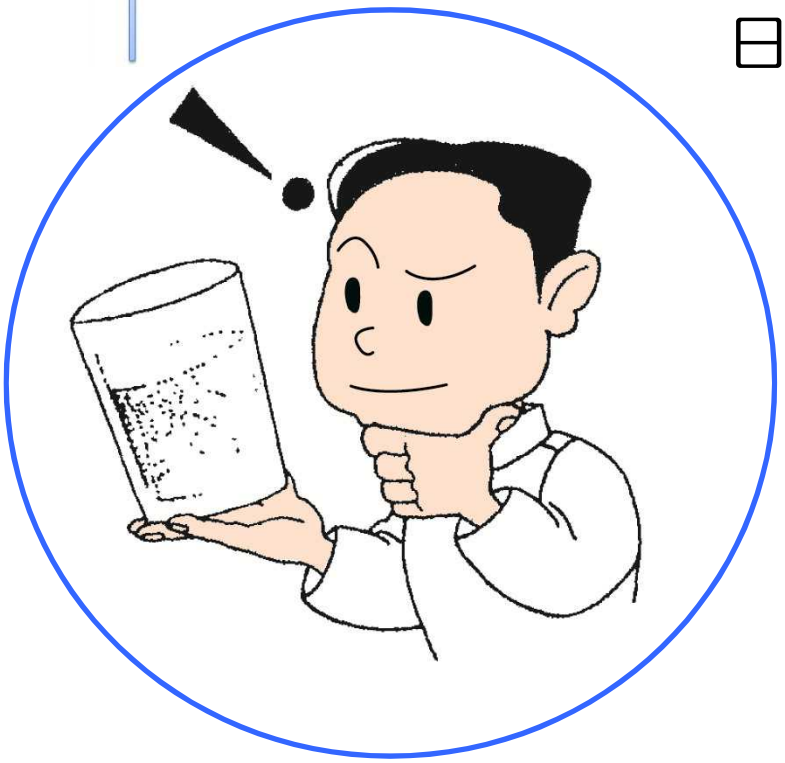
営業者のみなさまへ

井戸水等使用時の注意点

一般に、食品営業施設は水道水を使用しますが、事前の検査により基準を満たすことがわかり、さらに、塩素を注入し消毒することにより井戸水等の使用が認められます。



日常の残留塩素測定

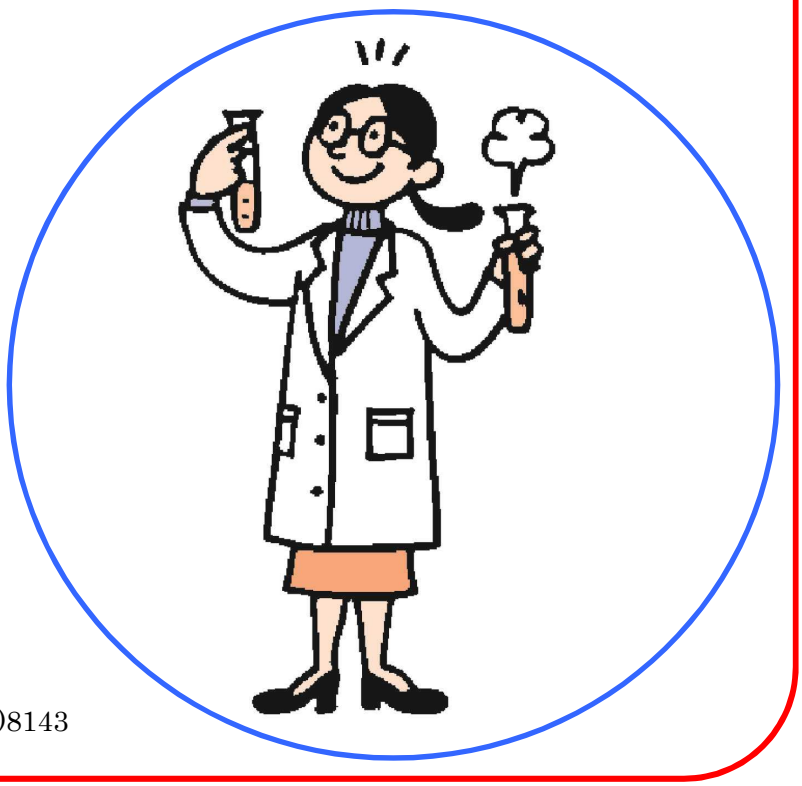
営業許可申請時に水質検査をして、一般細菌数や大腸菌群が基準を満たした場合であっても、塩素による消毒は必要です。これは井戸水そのものや配管外部から微生物による汚染が否定できないためです。

営業日は、塩素注入器が正常に稼働していること、施設内において塩素注入器から最も遠い位置の蛇口から採水し、**残留塩素（0.1mg/L 以上）を確認し、記録しましょう。**最も遠い位置から採水することで施設内の全ての蛇口から残留塩素を確認できると考えられるためです。

定期的な水質検査

井戸水等を使用した場合、**「年１回以上の水質検査を行い、記録を１年間保存すること。」**「ただし、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すること」と定められています。

検査する月を決めて検査し、結果を食品衛生管理記録簿等につづっておきましょう。なお、基準を満たさなかった場合、直ちに井戸水等の使用を中止し、保健所に連絡してください。



南魚沼保健所生活衛生課　電話 025(772)8143