

令和7年10月27日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会

湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における食中毒予防
の徹底について

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記のことについて、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課長から、次のとおり通知がありました。

つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

通知の概要

本年8月に湧き水を水源とする使用水が病原微生物に汚染されていたことが原因と推定される食中毒が2事例発生したことから、湧き水又は井戸水を飲用に適する水として使用する施設の食品事業者等に対し、引き続き、衛生管理の徹底すること。

1 衛生管理

- (1) 飲用井戸の構造及び井戸水周辺の清潔保持等につき定期点検を行い、汚染源に対する防御措置を講ずるとともに、これら施設の清潔保持に努めること。
- (2) 殺菌装置又は浄水装置は正常に作動しているか点検し、記録を残すこと。
- (3) 湧き水の水源、飲用井戸等及びその周辺にみだりに人畜が入らぬように適切な措置を講じること。

2 水質検査

- (1) 飲用に適する水を使用する場合にあつては、年一回以上水質検査を実施すること。
- (2) 食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、定期的に水質の確認(色、臭い、味、濁り及び残留塩素等)を実施すること。
- (3) 洪水等、不慮の災害により水源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実施すること。
- (4) 水質検査の結果、飲用に適する水出合いことが明らかになった場合は、直ちに使用を中止し、速やかに必要な措置を講ずること。