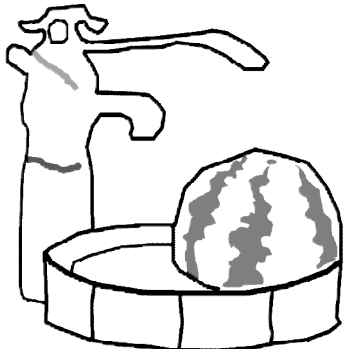


使用水の衛生管理【井戸水】

毎日の暮らしに欠かせない「水」。水道水は、安全であることが確認されていますが、井戸水は環境の影響を受けやすく、正しく管理する必要があります。

今月、県内で、調理や飲用水に用いた井戸水を原因とする食中毒が発生しました。

●●● 「井戸水（湧水・沢水）」衛生管理のポイント ●●●

<p><u>井戸を清潔に</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> n 井戸のフタに施錠をしたり、柵を設けたりして、井戸・取水場所やその周辺に、人や動物が入らないようにしましょう。 n 井戸・取水場所や、その周辺を定期的に点検し、清潔にしておきましょう。 <p><u>井戸水や貯水槽水は、動物のふん便が汚染源となって、カンピロバクターや病原性大腸菌に汚染される場合があります。</u></p>
<p><u>水質検査で安全確認</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> n 営業用として用いる新設の井戸は、使用前に 26 項目の法定検査を受けましょう。 n 年 1 回以上の水質検査を受けましょう。 (2 年目からは 13 項目) n 滅菌機を設置し、正常に作動していることを確認しましょう n 色・濁り・臭い・味・残留塩素濃度（蛇口の水で 0.1ppm 以上が目安）を毎日使用前に確認しましょう。
<p>井戸水を原因とした食中毒事例</p>	<ul style="list-style-type: none"> n 平成25年 7 月（新潟県：旅館） n 平成27年 7 月（山形県：イベントにて沢水を使った流しそうめん） n 平成28年 8 月（福島県：旅館） <p><u>「おいしい水」「名水」など、味だけで水質を過信し、水質検査を怠ることは危険です。</u></p> 

- 井戸水、湧水、沢水などの管理は、その使用者が自ら責任を持って行いましょう。
- 水質検査の結果が、いつもと異なる場合には、直ちに使用を中止し、保健所までご相談ください。