

## 郡山市食品等営業施設の使用水の衛生確保に関する要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「省令」という。）及び郡山市食品衛生法施行細則（平成9年郡山市規則第57号。以下「規則」という。）に規定する使用水の衛生確保について必要な事項を定め、使用水に起因する危害の発生を防止することを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱で「使用水」とは、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をいう。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。

2 この要綱で「飲用に適する水」とは、規則第6条第3項に規定する水をいう。

3 この要綱で「消毒装置」とは、水道法施行規則（昭和32年厚生省令第45号）第17条第1項第3号に規定する塩素による消毒法を行う装置をいう。

### (市長が定める水質検査の項目)

第3条 規則第6条第3項第3号に規定する市長が定める水質検査の項目は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号、以下「規格基準」という。）B食品一般の製造、加工及び調理基準5の表第1欄の項目とし、試験法は、「清涼飲料水等の規格基準の一部改正に係る試験法について」（平成26年12月22日食安発1222第4号）のとおりとする。

### (飲用に適する水の水質検査の項目)

第4条 省令別表第17の4のロに規定する水質検査の項目については、次の各号のとおりとする。

(1) 規則第6条第3項第1号及び第2号に規定する水を使用する場合は、各号の水を定める法令で規定された水質検査の項目とする。

(2) 規則第6条第3項第3号に規定する水を使用する場合は、別表第1（以下「簡易検査」という。）のとおりとする。

(3) 規格基準の製造又は調理基準において、使用水に食品製造用水の規定がある食品又は添加物を取り扱う施設については、簡易検査のうち、大腸菌を大腸菌群とし、有機物（全有機炭素（TOC）の量）を有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）とする。

2 使用水の使用実態及び営業形態等の特殊性から次に掲げる業種は、一部の検査を省略できるものとする。なお、水質検査の項目については、別表第2のとおりとする。

(1) 次の営業については、簡易検査のうち一般細菌数及び大腸菌の検査を行うものとする。

ア 調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業（給水・給湯設備を有しないものに限る。）

イ 魚介類競り売り営業

ウ 食品の小分け業（細切、混合、整形等の形態の変更を伴わない小分けに限る。）

エ 届出営業（包装品以外の販売及び行商又は仮設店舗での営業に限る。）

オ 臨時飲食店営業（1月未満の営業に限る。）

(2) 届出営業（包装品の販売・保管に限る。）については、簡易検査のうちすべての項目を省略できるものとする。

### (消毒装置の除外規定)

第5条 消毒装置の除外規定については、福島県が定める食品営業施設の使用水の取扱いを定める要綱第4の規定のとおりとする。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 食品営業施設の使用水の水質検査等に関する事務取扱い要領（平成11年3月15日施行）は廃止する。

(経過措置)

- 3 この要綱の施行前に行った従前の例による水質検査は、水質検査を行った日から起算して1年を超えない範囲のうち、この要綱の施行日以降においては、この要綱の規定により行われた水質検査をみなす。

附 則

(施行期日)

- 1 この要綱は、令和6年2月20日から施行する。

別表第 1

## 簡易検査の水質基準等

第 1 欄 (項目)	第 2 欄 (基準)	第 3 欄 (検査法)
一般細菌	1ml の検水で形成される集落数が 100 以下であること	標準寒天培地法
大腸菌	検出されないこと	特定酵素基質培地法
硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg / l 以下であること	イオンクロマトグラフ法
塩化物イオン	200mg / l 以下であること	イオンクロマトグラフ法又は滴定法
有機物 (全有機炭素 (TOC) の量)	3mg / l 以下であること	全有機炭素計測定法
pH 値	5.8 以上 8.6 以下であること	ガラス電極法
味	異常でないこと	官能法
臭気	異常でないこと	官能法
色度	5 度以下であること	比色法又は透過光測定法
濁度	2 度以下であること	比濁法, 透過光測定法, 積分球式光電光度法, 錯乱光測定法又は透過錯乱法

## 別表第2

## 簡易検査の省略規定

業種	水質検査の項目等	
	一部の検査を省略できる営業 (細菌検査のみ)	全部の検査を省略できる営業
飲食店営業	○（1月未満の営業に限る）	
調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	○（給水・給湯設備を有しないものに限る）	
食肉販売業		
魚介類販売業		
魚介類競り売り営業	○	
集乳業		
乳処理業		
特別牛乳搾取処理業		
食肉処理業		
食品の放射線照射業		
菓子製造業		
アイスクリーム類製造業		
乳製品製造業		
清涼飲料水製造業		
食肉製品製造業		
水産製品製造業		
氷雪製造業		
液卵製造業		
食用油脂製造業		
みそ又はしょうゆ製造業		
酒類製造業		
豆腐製造業		
納豆製造業		
麺類製造業		
そうざい製造業		
複合型そうざい製造業		
冷凍食品製造業		
複合型冷凍食品製造業		
漬物製造業		
密封包装食品製造業		
食品の小分け業	○（細切、混合、整形等の形	

	態の変更を伴わない小分けに限る)	
添加物製造業		
届出営業	○ (包装品以外の販売及び行商又は仮設店舗での営業に限る)	○ (包装品の販売・保管に限る)