

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 7

JUL. 1 2019

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

VOL.7 は**水の安全**について特集します。

皆様のご家庭の水道は、近くの浄水場から直接水道管を通して配水されています。

ただマンション等にお住まいの方、またお店や施設、工場等の飲み水に関しては、安定した水圧を保つために

**貯水槽と呼ばれるタンクにいったん水を貯めて、そこからポンプで配水される方式**が多く取られています。

そうした性質上、安全な飲み水の供給には**貯水槽の定期的な清掃や検査が必要**となってきます。

今回はその中でも、貯水槽の検査について特集していきます。

人間の生活にとって大切な水の安全のため、ぼくと一緒に学んでいきましょう！



### 貯水槽の検査（簡易専用水道検査）について

#### Q.どんな施設が検査の対象になるの？

A. **有効容量**（実際に貯水槽に溜められるよう設定された水の容量）**10 m<sup>3</sup>を超える貯水槽**を持つ施設（マンション、工場、施設等）は、**年に1回**、厚生労働省の登録検査機関による検査（簡易専用水道検査）を受けなければなりません。



#### Q.検査を受けるのって法律で決まっているの？

A. 水道法 34 条で、**貯水槽の設置者の義務**として定められています。検査の義務を怠った場合、**100 万円以下の罰金**が課せられることもあります。



#### Q.どんな検査をするの？

貯水槽における**定期的な清掃や点検**など、**管理が適切に行われているか**どうかを、資格を持った専門の検査員が確認します。なお検査にあたり、**施設の水が止まったりはしません**。

#### <貯水槽の検査の流れ>

- ①書類検査（10～15分）  
水槽の**清掃や管理点検の記録**、**施設の図面等**を確認します。
- ②施設外観検査（20～30分）  
受水槽、高置水槽の**外観や内部及びその周辺**の状況について検査をします。
- ③水質検査（10～20分）  
給水栓の**水の臭いや味、色や濁り、および残留塩素の有無**を検査します。
- ④結果報告（10分程度）  
検査の結果をご報告し、**不適箇所についての助言**を行います。
- ⑤検査終了後  
検査済み証を発行し、後ほど結果書を送付します。



#### Q.検査でわかることって？

##### <極度の汚れ>



(例)水槽の底に泥やサビが沈積している。

##### <水槽のひび、破損>



##### <異物混入>



(例)水槽内に小動物が浮かんでいる。

#### Q.検査を受けた後はどうすればいいの？

A. 検査で**不適のあった箇所**に対し**修繕や改修**を行い、安全で衛生的な水を供給できるようにしましょう。施設を利用する方々にも、**安全で安心な飲料水**を提供するために、必ず検査を受けましょう。

検査の申込み方法や料金等について、詳しくは下記までお問い合わせください。

〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F

TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール:okamotok@tochigi-health.or.jp

## 代表的な食中毒菌の紹介 シリーズ第3弾：腸炎ビブリオ

### Q.腸炎ビブリオって？

A.1980年代前半までは**細菌性食中毒のおよそ半数**が腸炎ビブリオによる食中毒でした。その後減少していますが、最近でも年に10件程度の食中毒が発生しています。  
**7～9月に多発し**、冬期にはほとんど発生しません。  
**室温でも速やかに増殖し**、3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖します。**真水や酸・熱に弱い**等の特徴があります。

### Q.どこから感染するの？

A.ほとんどが**魚介類やその加工品**からです。加熱加工品でも、汚染された水や器具から二次汚染した例もあります。

### Q.どんな症状がでるの？

A.**激しい腹痛**や**水様性・粘液性の下痢**があり、まれに血便がみられます。下痢は日に数回から十数回発生する場合があります。また**発熱**や**嘔吐**、**吐き気**がみられます。

### Q.予防するにはどうしたらいいの？

A.食材を**低温保管**し菌の増殖を抑える。魚介類は新鮮なものでも**真水でよく洗う**。十分な加熱（食品の**中心温度が75℃で1分以上の加熱**）で死滅しますが、特に大量に調理する場合には**加熱ムラに注意**が必要です。調理時や調理直後の器具等から二次汚染しないよう注意しましょう。

## 食品衛生月間のお知らせ

8月は厚生労働省の定めた食品衛生月間です。気温も非常に高くなり、食品の衛生管理に一段と注意を払わなくてはなりません。  
当事業団も食品衛生に携わる機関として、普及啓発のCMをFM 栃木『レディオベリー』にて、8月から職員の声で発信していきます。  
ぜひ聞いてみてください！



## 検査員に聞きました（貯水槽の検査）

簡易専用水道検査員の海老原と申します。検査にあたり気を付けていることは、何より正確に貯水槽の状態を調査し、詳細にご説明を差し上げて、衛生状態の改善の一助となることです。大切な水の安全を検査する立場上、ミスは絶対に許されません。今後も一層気を引き締めて、自覚と責任を持って業務に邁進していきます。



## 県内食中毒情報（2～5月）

発表日	2月4日	2月13日	2月21日	2月25日	3月6日	3月15日
地域	足利市	栃木市	栃木市	鹿沼市	大田原市	真岡市
原因菌	ノロウイルス	カンピロバクター	カンピロバクター	カンピロバクター	ノロウイルス	ノロウイルス
発症者	3名	17名	2名	4名	13名	79名
原因食材	不明（飲食店提供食事）	不明（飲食店提供食事）	不明（飲食店提供食事）	不明（飲食店提供食事）	不明（飲食店提供食事）	不明（飲食店提供食事）

ノロウイルスとカンピロバクターが大流行していました。十分な手洗いと加熱をこころがけましょう！



## ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	丸星食品株式会社	株式会社大堀日光工場	株式会社大堀日光第三工場
所在地	那須烏山市	日光市	日光市
認証業種	食品製造業	そうざい製造業 つけ物製造業	そうざい製造業 つけ物製造業
認証年月日	平成31年4月9日	令和元年5月14日	令和元年5月14日

積極的に取り組む事業者様が増えていきます！



## 編集後記

アシストVOL.7をお届けいたします。今回は「水の安全」についてということで、大切な飲料水を守る貯水槽の検査の話題を取り扱いました。次回は「腸内細菌の新しい検査法」について特集します。お楽しみに！

## 検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール:okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	http://tochigi-health.or.jp