

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 25

Nov. 1 2025

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!!

こんにちは! アシストです!!

ニュースなどで「最高気温更新」とこの間まで聞いていたかと思ったら、急に寒くなりましたね。秋はどこに。。。。。。

今号では、集合住宅などに設置している「貯水槽」の管理方法やこの時期に多くなる「ノロウイルス」について解説していきます。正しい知識を持って公衆衛生や健康に関する予防に努めましょう!!



貯水槽【飲み水を貯めるタンク】の管理方法について

貯めている水の量が 10 m³を超える貯水槽は、衛生を守るために以下の管理が法律で定められています。

- ① 水槽内部の清掃（年 1 回以上）
- ② 国に登録された検査機関による検査（年 1 回以上）
- ③ 自主的な点検（目安は 月 1 回）

① ～ ③ を記録に残して保存!

【推奨】

蛇口から出る水の状態確認

- ・ 味やにおいなど : 毎日
- ・ 残留塩素濃度 : 週 1 回



◎もし、飲み水が人の健康を害するおそれがあると知った場合
すぐに水を止めて、利用する方全員に通知して下さい!!

ノロウイルス食中毒にご注意ください!

栃木県ではこの春、本来流行時期でないにもかかわらずノロウイルス食中毒が多く発生しました。冬はノロウイルス食中毒が特に流行しやすい季節です。感染抑止のため次の点に注意しましょう。

- ・ 食事前、調理前、トイレの後には、石けんで丁寧に手を洗う。
- ・ 牡蠣や貝類は中心温度 85℃以上で 1 分以上加熱する。
- ・ まな板や包丁は使用後に洗剤で洗い、熱湯や漂白剤で消毒する。
- ・ 体調不良の時は調理を避け、早めに医療機関を受診する。
- ・ 汚物の処理は、マスク・手袋を着用する。

ノロウイルスは人から人へ、また食品や水を介して感染します。家庭はもとより職場でも予防を心がけ、安心・安全な冬を過ごしましょう!

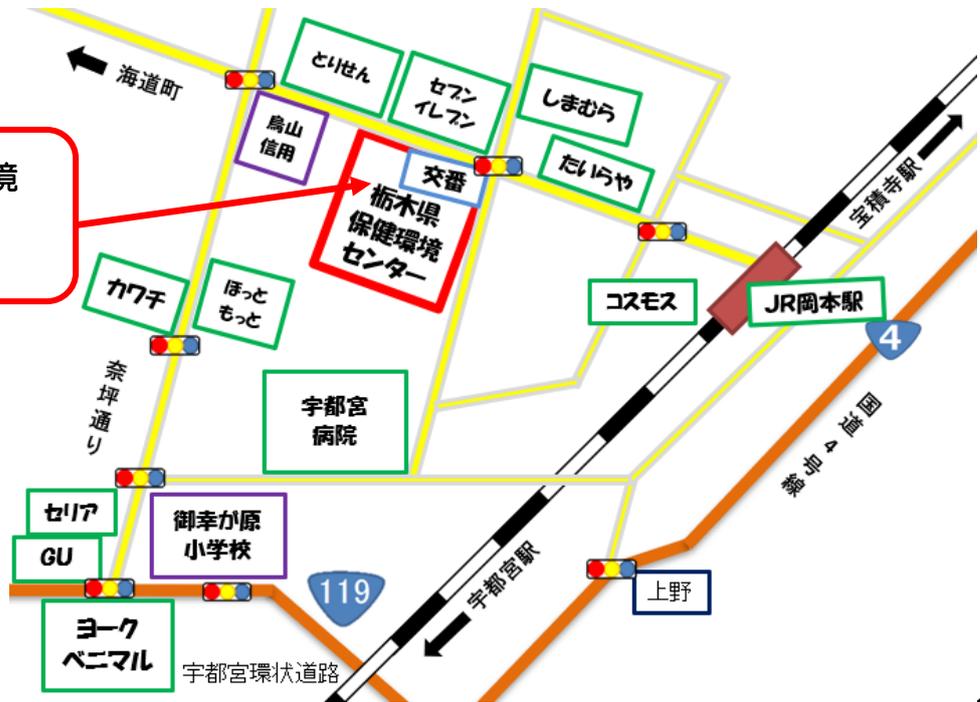


食品環境検査所では、受付窓口を設置しております。

食品環境検査所では、食品検査、ノロウイルス検査、腸内細菌検査、簡易専用水道水の検査を実施しております。

食品検査など検体検査におきましては、お持ち込みでのご依頼にも対応するために受付窓口を設置しております。検体をお持ち込みの場合は、基本的に土・日・祝日・年末年始を除く9時から16時まで対応できますので、よろしく願いいたします。

栃木県保健環境センター
北棟2階です。



HACCP 新規認証施設紹介【7月～10月】



株式会社 ATACO 様

所在地：那須塩原市
認証業種：魚介類販売業
認証年月日：令和7年7月29日



県内食中毒情報【8月～10月】

- ・発生月：8月 地域：県北 原因物質：ノロウイルス 発症数：18 原因：集団給食施設
- ・発生月：10月 地域：県央 原因物質：ウエルシュ菌 発症数：57 原因：飲食店(仕出し弁当)

検査に関するお問い合わせ

〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター北棟2階

Tel: 028-673-9900

メール: okamoto@tochigi-health.or.jp

Fax: 028-673-9955

ホームページ: <https://tochigi-health.or.jp>



公益財団法人 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所

お問い合わせ