

新潟県食品営業で使用する水の衛生管理要綱

令和3年5月7日 制定

第1 目的

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。）第66条の2第1項で規定された営業施設の公衆衛生上必要な措置の基準のうち、使用水等の管理に関する基準（別表第17第4号関係）について必要な事項を定め、食品衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

第2 飲用に適する水の定義

省令別表第17第4号イの「飲用に適する水」は、以下のいずれかに該当する水とする。

- 1 新潟県小規模水道条例（昭和33年新潟県条例第9号）に規定する小規模水道により供給される水（貯水槽給水施設を介して供給されるものを含む）
- 2 水道法（昭和32年法律第177号）に規定する水道事業により供給される水を水源とし、有効容量10m³以下の貯水槽給水施設により供給される水
- 3 水道水以外の水であって、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する「食品製造用水」（水道水除く）の基準（26項目）に適合する水

第3 飲用に適する水の水質検査

第2の3の水を使用する場合に必要な水質検査の項目及び頻度は以下のとおりとする。

ただし、以下の項目のうち、「大腸菌群」については水道法に規定する水道水質基準の「大腸菌」に代えることができ、「有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）」については水道水質基準の「有機物（全有機炭素（TOC）の量）」に代えることができる。

- 1 新たに使用する場合に行う検査項目

第2の3の26項目すべてとする。

なお、「有機リン」については水道水質基準51項目すべての検査を行った場合は検査を省略できる。

- 2 5年に1回以上行う検査項目

上記1の26項目のうち、「一般細菌」「大腸菌群」「硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素」「鉄」「塩素イオン」「カルシウム、マグネシウム等（硬度）」「蒸発残留物」「有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）」「pH値」「味」「臭気」「色度」「濁度」の13項目とする。

なお、営業許可を要する営業施設にあっては、継続許可申請に合わせて検査を行うものとする。

3 1年に1回以上行う検査項目

上記1の26項目のうち、「一般細菌」及び「大腸菌群」の2項目とする。

4 水源等が汚染されたおそれがある場合に行う検査項目

災害の種類に応じて必要な項目とする。

附 則（令和3年5月7日生衛第179号）

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。