

ビルの水は大丈夫か(水道水以外の水の安全)

——受水槽使用のビル水は大丈夫か——

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）では、

○水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

○水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。

○貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
とされています。

お店の水の安全を確認していますか

貯水槽使用水（タンク水）や井戸水等を使用する場合は、東京都などでは「食品営業許可」の申請受付時に、水質検査の結果の提出を求めています。テナントビルで営業許可を受ける時は、ビルのオーナーから水質検査の成績書をもらって提出することになりますが、その後は確認していないところが多いのではないのでしょうか。

許可後、数年間も水質検査や清掃を実施せず事故を起こした施設がありましたのでその経緯を記します。

受水槽使用水でジアルジア感

2010年11月に、原虫の一種であるジアルジアによる我が国初めての事例が発生しました。

●経緯

2010年11月、ある事業所の給食を食べている者の中に下痢をしているものが10名ほどいることが判明し、ノロウイルスを念頭にいれつつ保健所に連絡しました。

保健所が調査した結果、この年の9月頃から、事業所の職員および給食従事者43名のうち39名の体調不良者が出ていたことが判りました。

保健所による飲料水の検査で、地下受水槽入口で採取した水からは残留塩素が検出されましたが、厨房蛇口より採水した水からは検出されませんでした。また、地下受水槽入口で採取した水からはジアルジア、クリプトスポリジウムは検出されませんでした。厨房蛇口より採取した水からはジアルジア、クリプトスポリジウムが検出されました。

患者等 9 名の検便検査の結果、4 名からジアルジアが検出されたことから、下痢はノロウイルスによるものではなく、ジアルジアに汚染された飲料水を原因としたものと推定されました。

なぜ受水槽が汚染されたのか

事業所が入居するビルは、地下一階に飲食店が入っており、以前は地下の施設も含め受水槽の水を利用していました。ところが数年前に飲食店が倒産して撤退してしまい、以降に入居した店は直結水として、ビルの受水槽を使用しなくなりました。

その結果、受水槽使用者は階上の事業所のみで 50 名以下となり、水道法等の適用外施設となったため、施設の管理者は自主的に行うべき水質検査や受水槽等の清掃を数年間行っていませんでした。

このため、飲料水汚染の直接的な原因について究明には至っていないが、古い地下式受水槽が汚染された可能性が高いと考えられました。

水道水以外の水に注意を

これは、施設の管理者等が水質検査や受水槽等の清掃・整備を行っていれば防げた事故です。

本事例以外にも、2012 年 12 月には、都内のビルの地下の調理場の壁などの隙間から漏れ出た水等によってノロウイルスの食中毒なども起きています。これは、下水の水が漏れ出て、調理場の壁等を汚染していたことが原因でした。

受水槽や高架水槽など水道水以外の水の使用に当たっては、ガイドラインを順守して水質検査等を確実に実施しましょう。また、調理場・工場内の水漏れには十分注意を払うとともに、日ごろから水漏れ等が無いよう保守点検を徹底することが重要です。

参考資料：国立感染症研究所発行の病原微生物検出情報 (IASR Vol. 35 p. 191-192: 2014 年 8 月号)