

現場 トラブル 解決術

第9回

受水槽使用の ビル水は大丈夫!?

食品衛生管理実践研究会

東京都や特別区の保健所や市場などの行政機関を経験し、退職後、民間企業等で衛生管理に携わる有志で構成。定期的に勉強会を開催し、各現場での衛生管理の取り組み、課題などの情報交換を通じて衛生管理の向上に努めている。

「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年以上の場合には当該期間）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、ただちに使用を中止し、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。

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

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1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人以下となり、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ませんが、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

ビルで営業許可を受けるときは、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染

2010年11月に、原虫の一種であるジアルジアによるわが国はじめての事例が発生しました。

事故経緯

2010年11月、ある事業所の給食を食べている者のなかに10人ほど下痢をしていることが判明し、ノロウイルスを念頭に置き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人のうち39人の体調不良者が出ていたことがわかりました。

保健所による飲料水の検査で、地下受

げた事故です。

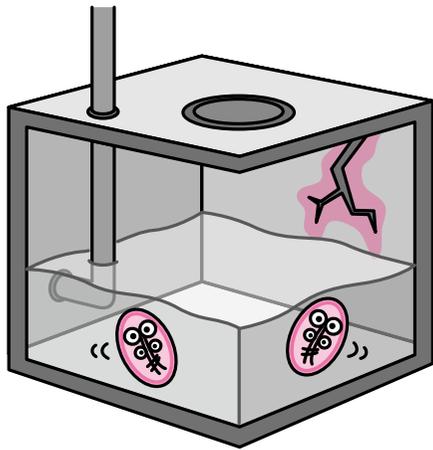
本事例以外にも、2012年12月には、都内のビルの地下の調理場の壁などのすき間から漏れ出た水等によってノロウイルスの食中毒なども起きています。これは、下水の水が漏れ出て調理場の壁等を汚染していたことが原因でした。

受水槽や高架水槽など水道水以外の水の使用にあたっては、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、日頃から水漏れ等がな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（IASSR Vol.35 p.911-922. 2014年8月号）

※ジアルジアとは?

鞭毛虫類に属する腸管寄生性の原虫。欧米ではろ過機能をもたない浄水場の供給水を介した水系感染が知られ、わが国では熱帯地方の旅行者にみられる。症状は腹痛を伴った下痢で、粘液混じりの悪臭の強い脂肪便を排泄。そのほか食欲不振、鼓腸、吐き気など。健康な者の場合、無症状のことも多い。



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人の検便検査の結果、4人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。