

水質管理の専門家をご提案する HACCP対応 使用水の衛生管理

安全確認には水質検査が必要です。



食品衛生法の改正

国内の食をとりまく環境変化や国際化への対応、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上等の措置を的確に行う為、食品衛生法の改正が公布され、施設の衛生的な管理や措置が示されました(平成30年6月13日)。

求められる衛生管理

生鮮食品や惣菜を取扱うスーパー各店舗(食品等事業者)においては、「HACCP[※]の考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります(HACCPに基づく衛生管理対応店舗は除く)。その中で、**食品の取扱いには「使用水」の存在は欠かせなく、衛生管理上の重要なポイントとなります。**各事業者がポイントを抑えたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入する際の軽減負担を図る為、各関連団体は業種特性に合わせた「手引書」を作成し、厚生労働省が内容の助言・確認、都道府県等へ通知する流れとなっています。スーパーにおいては、(一社)全国スーパーマーケット協会が作成しました。

各業界団体
手引書作成

厚生労働省
内容の助言・確認
都道府県等へ通知

各スーパー店舗
手引書を基に衛生管理

手引書には安全管理の
ポイントや実施すべき
行動内容が具体的に
記載されています。

※ HACCPとは？

「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(Hazard)を分析・把握(Analysis)した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理(Critical Control Point)し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。



水質管理の専門家がご提案する

検査項目 セットのご紹介

最適な検査項目セットをご提案します。

手引書における検査対象の使用水

水道水 (貯水槽を使用): 貯水槽の維持管理状況により汚染の恐れ

井戸水 (自家用井戸): 地下水汚染や井戸の管理状況により汚染の恐れ

ポイント ①

水道水であっても検査が必要となります。貯水槽の維持管理は施設管理者の責務であり、管理状況が悪いと槽内の水道水（使用水）が汚染されてしまうリスクがある為、HACCPの考えにおいては重要な管理ポイントとなります。

定期検査セット(関連法令と対象項目)

水道法 51項目（全項目）
9～11項目（簡易項目）

建築物衛生法 28項目（全項目）
16項目（簡易項目+金属項目+蒸発残留物）
12項目（消毒副生成物項目）

食品衛生法 26項目（全項目 食品製造用水）

ポイント ②

手引書には、具体的な検査項目は指定されていません。施設様が求める衛生管理レベルや使用水の種類・使い方に応じて検査項目を選定することが求められます。検査は年1回以上とされています。

貯水槽清掃後検査セット

水道法 9～11項目（簡易項目）

ポイント ③

手引書では、年1回以上の貯水槽清掃が必要であるとしています。貯水槽清掃後の水質検査の実施は記載されていませんが、清掃が問題無く完了し、使用水の汚染が無い事を確認する検査は重要であると捉えられます。

詳しくは、営業担当までお気軽にお問い合わせください。

