健生食監発1017第1号 令和7年10月17日

各 保健所設置市 特別区

衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長 (公 印 省 略)

湧き水又は井戸水等を飲用に適する水として使用する施設における 食中毒予防の徹底について

湧き水又は井戸水を飲用に適する水として使用する施設については、「令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施について」(令和7年6月6日付け健生発0606第1号)において重点的な監視指導が必要な施設としているところです。

しかしながら、本年8月に湧き水を水源とする使用水が病原微生物に汚染されていたことが原因と推定される食中毒が続けて2事案発生しました。

したがって、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第17、通知等に定められた殺菌装置の稼働確認や水質検査等の措置を確実に行うとともに、水質検査(飲用に適する水)についてはその頻度を上げて実施することを推奨する等、食品事業者等に対し、引き続き下記の事項について衛生管理の徹底を指導するようお願いします。

記

1. 衛生管理

- (1)飲用井戸の構造(井筒、ケーシング、ポンプ等)及び井戸水周辺の清潔保持等につき定期点検を行い、汚染源に対する防護措置を講ずるとともに、これら施設の清潔保持に努めること。
- (2)殺菌装置又は浄水装置は正常に稼働しているか点検し、記録を残すこと。
- (3) 湧き水の水源、飲用井戸等及びその周辺にみだりに人畜が入らないように適切な措置を講ずること。

2. 水質検査

- (1)飲用に適する水を使用する場合にあっては、年一回以上水質検査を実施すること。
- (2)食品等事業者団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、 定期的に水質の確認(色、臭い、味、濁り及び残留塩素等)を実施すること。
- (3) 洪水等、不慮の災害により水源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実施すること。
- (4) 水質検査の結果、飲用に適する水でないことが明らかとなった場合は、 直ちに使用を中止し、速やかに必要な措置を講ずること。

(参考)

飲用井戸等衛生対策要領の実施について

(昭和62年1月29日付け衛水第12号、最終改正 令和7年6月30日付け環 水大管発第2506301号)

https://www.env.go.jp/content/000334913.pdf

公衆浴場における衛生等管理要領等について

別添3 旅館業における衛生管理要領

(平成 12 年 12 月 15 日生衛発第 1,811 号 最終改正 令和 7 年 3 月 11 日健 生発 0311 第 1 号)

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001354022.pdf

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

【事例1】

発生年月日	令和7年8月
発生場所	旅館
概 要	・使用水(湧き水)から病原大腸菌を検出。
	・原因施設では、施設調理場等に直結する使用水の配管に直接
	塩素添加する方法で殺菌していたが(使用水からも塩素を検
	出)、同一水源を使用していた施設のうち、貯水槽へ流入する
	配管に塩素添加する方法で殺菌していた施設では、使用水から
	大腸菌は検出されなかった。
	・塩素の効果が発揮する前に給水されてしまった(推定)。
患 者	24 名 (速報値)
主な症状	下痢、腹痛等

【事例2】

発生年月日	令和7年8月
発生場所	旅館
概要	・使用水(湧き水)からその他の細菌(E.albertii)を検出。
	殺菌装置が正常稼働していなかった。
	・施設調査時に塩素滅菌器の塩素薬剤の貯留タンクが空であ
	り、使用水から遊離残留塩素が確認されなかった。
	・施設は、冬季期間営業を休止しており、今年の営業開始(4
	月 26 日) 前に配管等の保守点検を実施したが、塩素滅菌機の点
	検や、薬剤の補充は行われておらず、作業記録が無かった。
	・施設は、営業開始後も使用水の遊離残留塩素を確認していな
	かった。また、薬剤の残量の確認を怠り、薬剤の補充をしてい
	なかった。
	・使用水の水源の1つが沼に接しており、8月前半の断続的な
	雨により水源に沼の表流水が流入した可能性があった。
患 者	88 名 (速報値)
主な症状	下痢、腹痛、倦怠感