

きょうの
食品まめ知識

水質の安全確保のしくみ



食品を取り扱う際、必ずと言っていいほど水を使いますが、水質の安全はどのように確保されているのでしょうか。京都府水道事業の例をあげます。

水道によって供給される水の水質上の要件を「水質基準」といい、現在 51 項目の物質について、基準値が定められています。

水質検査は、浄水場の原水及び浄水について、水道法で規制されている項目等の検査を定期的実施するほか、水源の水質についても、定期的調査を実施しています。

浄水の定期検査は次のとおりです。

- ◇毎日検査（1日1回、色、濁り、消毒の残留効果（遊離残留塩素）の検査）
- ◇毎月検査（月1回以上の検査が義務付けられている9項目を含めた15項目の検査）
- ◇四季検査（3ヶ月に1回水道法に基づく水質基準51項目全ての検査）
- ◇臭気物質検査（原因となる藻類プランクトン発生期（概ね4月～12月）に月1回）

水質検査結果については、京都府のホームページ「京都府営水道の検査結果をお知らせします」に掲載されます。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>