

## 使用水の検査方法

使用水の検査は、調理作業前、調理作業終了から配膳に移る前に必ず行う。また、水冷作業のある場合は水冷作業直前に検査を行う。

### 1 残留塩素（簡易測定法）

- (1) 調理室内の水道蛇口から 5 分程度、流水させる。
- (2) 試験容器に試薬を入れ、水をラインまで入れよく混和する。
- (3) 試験容器を指定の容器に収め、標準比色液と比較して残留塩素濃度を求める。
- (4) 残留塩素濃度が  $0.1 \text{ mg} / \ell$  以上あるか確認し、指定用紙に記録する。

### 2 外観

試験容器に水を入れ、水に濁り、異物、異臭がないか確認し指定用紙に記録する。

### 3 使用水の安全確認

- (1) 残留塩素濃度が  $0.1 \text{ mg} / \ell$  以上検出されなかった場合等、使用に不適合な場合は流水時間を長くとり再検査する。
- (2) 再検査の結果  $0.1 \text{ mg} / \ell$  以上検出されなかった場合、速やかに学校栄養職員または予め学校長が定めた学校職員に連絡し、指示に従う。水を  $1 \ell$  採取し、保存食用冷凍庫で 2 週間以上保存する。また、その旨を指定用紙に記録する。
- (3) 再検査の結果  $0.1 \text{ mg} / \ell$  以上検出された時点で給食作業を開始する。