

■食品衛生法に基づく水質検査

(9、26項目など)

製造する食品の原料水について規格基準が定められており、食品衛生法の成分規格等に基づいた水質検査を行っております。

検査項目	基準値	食品衛生法	
		9項目	26項目
一般細菌	100 /ml 以下	○	○
大腸菌	検出されないこと	○	
大腸菌群	検出されないこと		○
カドミウム	0.01 mg/L 以下		○
水銀	0.0005 mg/L 以下		○
鉛	0.1 mg/L 以下		○
ヒ素	0.05 mg/L 以下		○
六価クロム	0.05 mg/L 以下		○
シアン	0.01 mg/L 以下		○
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下		○
フッ素	0.8 mg/L 以下		○
有機リン	0.1 mg/L 以下		○
亜鉛	1.0 mg/L 以下		○
鉄	0.3 mg/L 以下		○
銅	1.0 mg/L 以下		○
マンガン	0.3 mg/L 以下		○
塩化物イオン	200 mg/L 以下	○	
塩素イオン	200 mg/L 以下		○
カルシウム・マグネシウム等 (硬度)	300 mg/L 以下		○
蒸発残留物	500 mg/L 以下		○
陰イオン界面活性剤	0.5 mg/L 以下		○
フェノール類 (フェノールとして)	0.005 mg/L 以下		○
有機物 (全有機炭素 (TOC) の量)	3 mg/L 以下	○	
有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量)	10 mg/L 以下		○
pH 値	5.8 以上 8.6 以下	○	○
味	異常でないこと	○	○
臭気	異常でないこと	○	○
色度	5 度以下	○	○
濁度	2 度以下	○	○