

■食品衛生法に基づく水質検査

(26項目)

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
一般細菌	100 /ml 以下
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 (シアンイオン及び塩化シアン)	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