

■食品衛生法に基づく水質検査

{9、18項目（ミネラルウォーター類）、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	18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		○	○
セレン	0.01 mg/L 以下		○	
鉛	18項目は 0.05 mg/L 以下 26項目は 0.1 mg/L 以下		○	○
バリウム	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	18項目は 2 mg/L 以下 26項目は 0.8 mg/L 以下		○	○
ホウ素（ホウ酸として）	30 mg/L 以下		○	
有機リン	0.1 mg/L 以下			○
亜鉛	18項目は 5 mg/L 以下 26項目は 1.0 mg/L 以下		○	○
鉄	0.3 mg/L 以下			○
銅	18項目は 1 mg/L 以下 26項目は 1.0 mg/L 以下		○	○
マンガン	18項目は 2 mg/L 以下 26項目は 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		○	○

硫化物（硫化水素として）	0.05 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	○		○