

食品衛生法26項目

食品衛生法の「食品、添加物等の規格基準」の一部が平成26年12月に改正され、

「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外清涼飲料水」の製造基準に規定されていた「飲用適の水」は、「食品一般の製造、加工及び調理基準」として規定され、名称も「食品製造用水」に改まりました。

「食品製造用水」の検査としては、「食品、添加物等の規格基準」中の「清涼飲料水の製造基準」に掲げる26項目を実施することが一般的です。

今回はその項目と基準値をご紹介します。

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



食品の取り扱いを始める場合など、内容によって、食品衛生法や県などの条例で許可を取得する際に必要となることがあります。

弊社では、その他色々な“安全・安心”の為の水質・食品検査を行っております。検査内容、検査依頼につきましてお気軽にお問い合わせ下さい。

株式
会社

九州保健ラボトリー

Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoh.co.jp/>