

# 食品の製造等に用いられる水の規格

—食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）—



The Knights

項目	基準値
一般細菌	1ml の検水で形成される集落数が 100 以下
※※ 大腸菌群	検出されないこと
カドミウム	0.01mg/l 以下
水銀	0.0005mg/l 以下
鉛	0.1mg/l 以下
ヒ素	0.05mg/l 以下
六価クロム	0.05mg/l 以下
※ シアン	0.01mg/l 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/l 以下
フッ素	0.8mg/l 以下
※※ 有機リン	0.1mg/l 以下
亜鉛	1.0mg/l 以下
鉄	0.3mg/l 以下
銅	1.0mg/l 以下
マンガン	0.3mg/l 以下
塩素イオン	200mg/l 以下
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300mg/l 以下
蒸発残留物	500mg/l 以下
※ 陰イオン界面活性剤	0.5mg/l 以下
※ フェノール類	フェノールとして0.005mg/l以下
※※ 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/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

平成 16 年 4 月 1 日に水道法水質基準が改正（厚生労働省令第 142 号）されましたが、食品の製造等に用いられる水の規格については、左表の基準に適合する水を用いることとされています。なお、水道法により十分な規制が行われている水道水を用いている場合は、この規格の対象外となっています。

埼玉県、東京都等の条例では、給水について、以下のように定められています。

1. 水道水以外の水を使用する場合は、年 1 回以上の水質検査を行い、その成績書を 1 年間保管すること。
2. 水質検査の結果、飲用適の水でなくなったときは、直ちに知事の指示を受け、適切な措置を講ずること。（「飲用適の水」とは、左表の基準に適合する水と定められています。）
3. 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
4. 水道水以外の水を使用する場合は、常に滅菌装置が正常に作動しているかどうかを確認すること。

※・・・水道法による水質検査と分析方法が違います。

※※・・・水道法では、大腸菌群については大腸菌を、有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)については TOC（全有機炭素）を分析することとなっています。有機リンについては水道法水質基準項目に含まれません。

当社では、食品使用水の水質検査はもとより、食品の安全に関する分析も行っております。

詳しくは、当社 **環境分析部 貝森、堀井（フリーダイヤル 0120-01-2590 内線 318、332）** までお気軽にお問い合わせ下さい。

