

対応はお済みですか?

# 食品衛生法26項目 水質検査の

# 規格基準が変わりました!

多くの企業様が、  
安心・安全な食品を提供するため  
年1回以上の「食品製造用水」の  
水質検査を実施されています。

食品製造業・飲食業様向け

## 水質検査のご案内

新規格基準対応

### 食品製造用水の水質検査

食品衛生法に基づく基準項目  
26項目の水質検査

通常価格

60,000円

→ 特価

40,000円

消費税別  
送料別

一般細菌/大腸菌群/カドミウム/水銀/鉛/ヒ素/六価クロム/シアン(シアンイオン及び塩化シアン)/硝酸性窒素及び亜硝酸態窒素/フッ素/有機リン/亜鉛/鉄/銅/マンガン/塩素イオン/カルシウム/マグネシウム等(硬度/蒸発残留物/陰イオン界面活性剤/フェノール類/有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)/pH値/味/臭気/色度/濁度

\*ご依頼の際は、弊社から宅配便にて専用の採水容器をお届けします。(必要最低量:3L以上)

低価格

短納期

高品質

### 規格基準改正の内容

「食品、添加物等の規格基準」  
(厚生省告示第370号)が一部改正されました。  
(平成26年12月22日 厚生労働省告示第482号)

#### ◆主な改正点

1 「飲用適の水」が「食品製造用水」に  
変わりました。

「飲用適の水」は「その他の清涼飲料水」の製造基準から切り  
離され、「食品製造用水」として「B 食品一般の製造、加工及  
び調理基準」に直接規定されました。

2 「シアン」が「シアン(シアンイオン及び  
塩化シアン)」に変わりました。

試験方法が通知され、イオンクロマトグラフィーポストカラム吸光  
光度法によることと規定されました。

### 改正前後の比較表

#### ■改正前

##### 第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準  
5.魚介類を生食用に調理する場合は、  
**飲用適の水**(D各条 ○清涼飲料水の2  
清涼飲料水の製造基準の2に規定するもの  
をいう。)で十分に洗浄し、製品を汚染する  
おそれのあるものを除去しなければならない。

##### D 各条

○清涼飲料水  
2.清涼飲料水の製造基準  
(1)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の清涼飲料水  
2.原水は、**飲用適の水**(水道水又は26項目  
の基準に適合する水をいう。)でなければ  
ならない。

#### ■改正後

##### 第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準  
5.魚介類を生食用に調理する場合は、  
**食品製造用水**(水道水又は26項目の基準  
に適合する水をいう。)で十分に洗浄し、製品  
を汚染するおそれのあるものを除去しな  
なければならない。

◆本改正に伴い、清涼飲料水・ミネラルウォーター類に  
関しても規格基準が見直されました。

(厚生省告示第370号一部改正 平成26年12月22日)

- ①成分規格の項目が大幅に追加されました。
- ②清涼飲料水及び粉末清涼飲料水において、成分規格の  
カドミウムが削除、また、スズが金属容器包装入りのものに  
限定されました。

新規格基準による検査に関して、詳しくはお問合せ下さい。

### 株式会社日吉は、創業60年の環境分析のリーディングカンパニーです。

ISO/IEC 17025  
試験所認定取得※



弊社は81種の許認可、延べ約1,800名の保有資格者による確かな技術  
と豊富な経験で、安心で高品質なサービスを皆さまにご提供しています。

詳しい会社情報は  
ホームページへ

株式会社日吉

検索

関連許可・登録事業

(衛生検査)  
(環境)

(食品(農産物))  
(飼料)

ISO/IEC 17025試験所認定取得※

- ① 厚生労働省水質検査機関 第72号
- ② 衛生検査所登録 滋賀県 滋賀検第13号
- ③ 計量証明事業登録(濃度) 滋賀県 第6号
- ④ 特定濃度に係る計量証明登録 滋賀県 第03-01号
- ⑤ 食品衛生法登録検査機関 厚生労働省発近厚第1023第2号
- ⑥ 飼料安全法登録検定機関 農林水産省 検第7号

ISO/IEC 17025試験所認定取得※ …… ISO/IEC 17025は食品中の残留農薬分析、ケイラックスアッセイ(ダイオキシン類分析)の範囲にて認定取得

創業60年 環境分析のリーディングカンパニー

# 株式会社日吉

#### ■ 本社

滋賀県近江八幡市北之庄町908  
TEL : 0748-32-5111  
FAX : 0748-32-4192  
H P : www.hiyoshi-es.co.jp

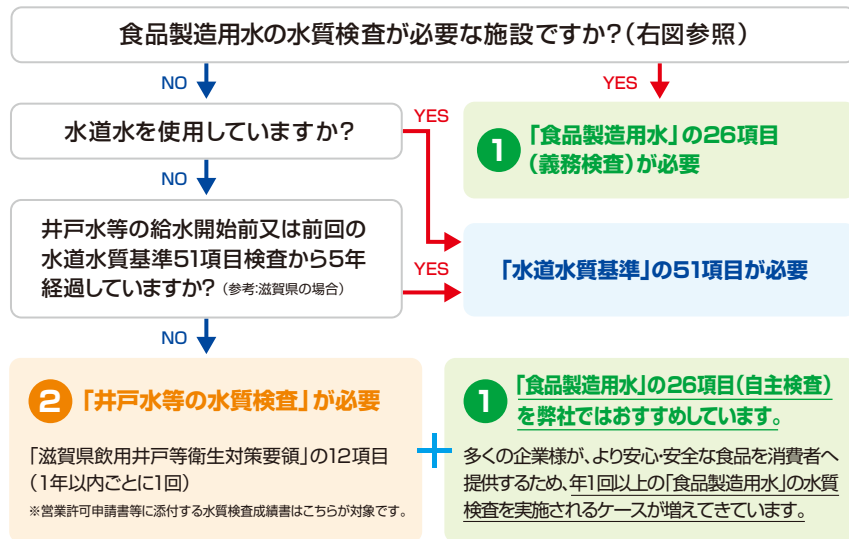
#### ■ お問い合わせ (営業部 食品分析チーム)

☎ 0748-32-5001  
Mail : online@hiyoshi-es.co.jp / Fax: 0748-32-4192



# 食品営業施設における水質検査について

対象の水質検査の検査項目は、下記フロー図からご確認下さい。



# 対象業種

◇食品製造用水の水質検査が必要な施設(義務検査)

■食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)

魚介類を生食用に調理する場合	氷雪	氷菓
食鳥卵	食肉製品	鯨肉製品
ゆでだこ	ゆでかに	生食用鮮魚介類
豆腐	冷凍食品	生食用かき
自動販売機・清涼飲料水全自動調理機	添加物	洗浄剤

■乳及び乳製品の成分規格等に関する省令(昭和26年厚生省令第52号)

アイスクリーム	アイスマルク	ラクトアイス
発酵乳	乳酸菌飲料	

◇自主的に検査を実施されている業種例

飲食店営業	菓子製造業	あん類製造業	乳製品製造業
酒類製造業	めん類製造業	そうざい製造業	漬物製造業

# 検査項目

## 1 食品製造用水の水質検査26項目

(厚生省告示第370号)

赤字が今回の改正項目

検査項目	規格値
1 一般細菌	100以下/mL
2 大腸菌群	検出されないこと
3 カドミウム	0.01mg/L以下
4 水銀	0.0005mg/L以下
5 鉛	0.1mg/L以下
6 ヒ素	0.05mg/L以下
7 六価クロム	0.05mg/L以下
8 シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01mg/L以下
9 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L以下
10 フッ素	0.8mg/L以下
11 有機リン	0.1mg/L以下
12 亜鉛	1.0mg/L以下
13 鉄	0.3mg/L以下
14 銅	1.0mg/L以下
15 マンガン	0.3mg/L以下
16 塩素イオン	200mg/L以下
17 カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300mg/L以下
18 蒸発残留物	500mg/L以下
19 陰イオン界面活性剤	0.5mg/L以下
20 フェノール類	フェノールとして0.005mg/L以下
21 有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/L以下
22 pH値	5.8以上8.6以下
23 味	異常でないこと
24 臭気	異常でないこと
25 色度	5度以下
26 濁度	2度以下

## 2 井戸水等の水質検査

各都道府県条例による水質検査項目のご依頼を承っております。

◇「滋賀県飲用井戸等衛生対策要領」の12項目(滋賀県の場合)

■対象施設

下記に対して飲用水を供給する井戸等の給水施設(導管等を含む。)

- ① 一般飲用井戸 … 個人住宅、寄宿舍、社宅、共同住宅等に居住する者
- ② 業務用飲用井戸 … 官公庁、学校、病院、店舗、工場その他の事業所等

下記から供給を受ける水のみを水源とする小規模貯水槽水道・小規模受水槽を有する施設

- ③ 小規模貯水槽水道等 … 水道事業の用に供する水道、その他の水道

■検査項目

※都道府県により基準項目が異なります

検査項目	基準値
1 一般細菌	集落数100以下/ml
2 大腸菌	検出されないこと
3 亜硝酸態窒素	0.04 mg/L以下
4 硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10 mg/L以下
5 塩化物イオン	200 mg/L以下
6 有機物(全有機炭素(TOC)の量)	3 mg/L以下
7 pH値	5.8以上8.6以下
8 味	異常でないこと
9 臭気	異常でないこと
10 色度	5度以下
11 濁度	2度以下
12 鉄およびその化合物	鉄の量に関して0.3 mg/L以下

■定期検査(1年以内ごとに1回)

- 前回の51項目検査時から5年経過したとき
- 飲用井戸等の周辺環境が大きく変化したとき
- 水に異常を認めたととき
- 井戸水等の給水開始前 等

「水道水質基準」の51項目が必要

下記の分析についても承っております。詳細につきましてはお気軽にお問い合わせ下さい。

### ◇栄養成分分析/残留農薬検査

栄養成分の表示が義務化されました。弊社は、「厚生労働省食品衛生法登録検査機関」、「ISO/IEC 17025認定試験所」として食品分析の経験実績が豊富です。

国内最大級 残留農薬分析700項目

### ◇放射能検査

輸出農産物のほか、国内向け野菜や水産加工食品、環境、廃棄物の放射能検査を行います。

### ◇水道法51項目検査

多くの食品関連工場では、自主検査として年1回以上の検査をされるケースが増えております。

お見積りは無料で承ります。お気軽にお問い合わせ下さい。 ☎ 0748-32-5001