

食品営業に使用する井戸水等の水質検査項目について

- ・食品の営業に井戸水等を使用する場合は、1年に1回以上の水質検査が必要です。
(※器具類の洗浄や製造室の清掃等に使用する水を含む。)
- ・食品営業許可の更新時は、下記**10項目**の検査結果を確認します。
- ・新たに井戸等を設置して食品営業用水として使用する時は、**26項目**の検査が必要です。
詳しくは裏面をご覧ください。

【営業許可の更新時に必要な検査10項目】

	食品衛生法に基づく検査項目 (基準値)	水道法に基づく検査項目 表下部の条件を満たした場合は この項目の検査でも可とする(※1)
1	一般細菌 (1mlの検水で形成される集落数が100以下であること)	左に同じ
2	大腸菌群 (検出されないこと)	大腸菌 (検出されないこと)
3	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 (10 mg/L以下であること)	硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素 (10 mg/L以下であること)
4	塩素イオン (200 mg/L以下であること)	塩化物イオン (200 mg/L以下であること)
5	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量) (10 mg/L以下であること)	有機物(全有機炭素(TOC)の量) (3 mg/L以下であること)
6	pH値 (5.8以上8.6以下であること)(※2)	左に同じ
7	味 (異常でないこと)	左に同じ
8	臭気 (異常でないこと)	左に同じ
9	色度 (5度以下であること)	左に同じ
10	濁度 (2度以下であること)	左に同じ

※1 営業施設における給水栓水の遊離残留塩素が 0.1mg/L以上となるように消毒を実施している場合。

※2 pH値が基準値以下の場合、R pHの検査を実施し結果が基準値内であることを確認してください。

【問合せ】 豊田市保健所 保健衛生課 食品衛生指導・監視担当

電話 0565-34-6181 FAX 0565-31-6630

新たに井戸等を設置して食品営業用水として使用する時は、食品衛生法に基づく下記の**26項目**の水質検査に適合していることが必要です。

ただし、営業施設における給水栓水の遊離残留塩素が 0.1mg/L 以上となるように消毒を実施しており、水道法に基づく 51 項目の水質検査に適合している場合も可とします。

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