



(公社) 鹿児島県薬剤師会 試験センター

〒890-8589 鹿児島県鹿児島市与次郎二丁目 8 番 15 号

電話番号：099-253-8935 FAX:099-255-2850

E-mail: syokui-kgj@po.minc.ne.jp

HP: www.minc.ne.jp/kpa-siken

No.SP018H251021

「飲用適の水」

食品衛生法における水質検査

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指標では、
使用水の管理で水道水以外の水を使用する場合には、
年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上保存すること
となっています。

「飲用適の水」

ミネラルウォーターの販売

平成4年の水道法水質基準の改正に伴い、平成5年11月の食品衛生調査会において食品の製造等に用いられる水の規格に係る検討が行われ、「清涼飲料水の製造基準」において、次のとおり「飲用適の水」の定義が改正されました。

「原水は、飲用適の水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第3欄に掲げる方法によって行う検査において、同表の第2欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。)でなければならない。」

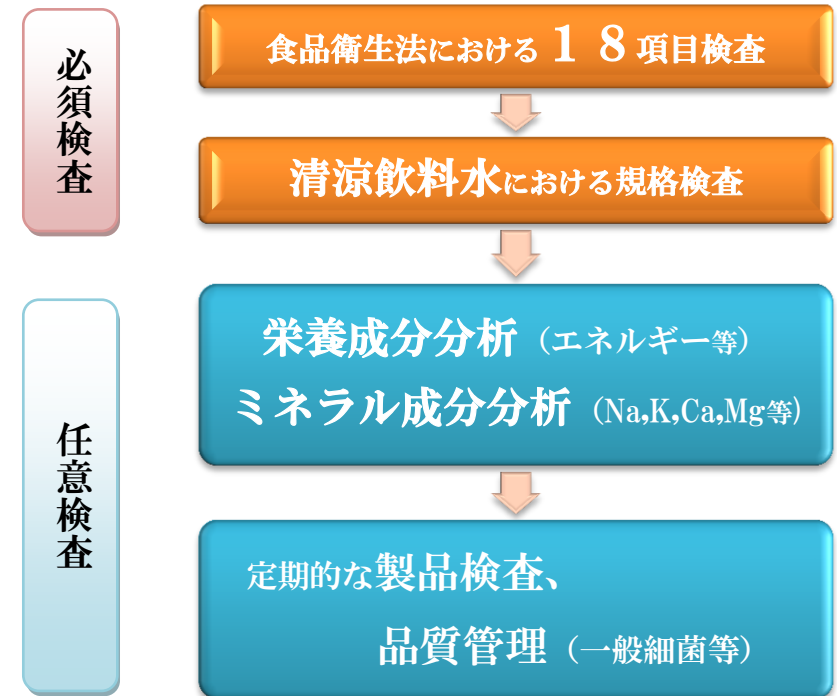
なお、当該規定は、他の個別食品の規格基準等においても準用されます。

(26項目)

	第1欄	第2欄		第1欄	第2欄
1	一般細菌	100/mL以下	14	銅	1.0 mg/L以下
2	大腸菌群	検出されない	15	マンガン	0.3 mg/L以下
3	カドミウム	0.01 mg/L以下	16	塩素イオン	200 mg/L以下
4	水銀	0.0005 mg/L以下	17	硬度	300 mg/L以下
5	鉛	0.1 mg/L以下	18	蒸発残留物	500 mg/L以下
6	ヒ素	0.05 mg/L以下	19	陰イオン界面活性剤	0.5 mg/L以下
7	六価クロム	0.05 mg/L以下	20	フェノール類	0.005 mg/L以下
8	シアン	0.01 mg/L以下	21	有機物等	10 mg/L以下
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L以下	22	pH値	5.8以上8.6以下
10	フッ素	0.8 mg/L以下	23	味	異常なし
11	有機リン	0.1 mg/L以下	24	臭気	異常なし
12	亜鉛	1.0 mg/L以下	25	色度	5度以下
13	鉄	0.3 mg/L以下	26	濁度	2度以下

※第3欄試験法省略

ミネラルウォーターの製造、販売には、下記の検査工程があります。



(例)

栄養成分表示 (100mL当たり)

エネルギー	0kcal
蛋白質	0.0g
脂質	0.0g
炭水化物	0.0g
ナトリウム	5.2mg
カルシウム	2.0mg
カリウム	0.2mg
マグネシウム	2.0mg



食品衛生法における原水試験

(食品衛生法)

ミネラルウォーター類

「原水は、水道法第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第3欄に掲げる方法によって行う検査において、同表の第2欄に掲げる基準に適合する水でなければならない。」

(18項目)

	第1欄	第2欄		第1欄	第2欄
1	一般細菌	100/mL以下	10	シアン	0.01 mg/L以下
2	大腸菌群	検出されない	11	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L以下
3	カドミウム	0.01 mg/L以下	12	フッ素	2 mg/L以下
4	水銀	0.0005 mg/L以下	13	ホウ素 (H ₃ BO ₃)	30 mg/L以下
5	セレン	0.01 mg/L以下	14	亜鉛	5 mg/L以下
6	鉛	0.05 mg/L以下	15	銅	1 mg/L以下
7	バリウム	1 mg/L以下	16	マンガン	2 mg/L以下
8	ヒ素	0.05 mg/L以下	17	有機物等	12 mg/L以下
9	六価クロム	0.05 mg/L以下	18	硫化物 (H ₂ S)	0.05 mg/L以下

※第3欄試験法省略

食品衛生法において「飲用適の水」が準用されている規定

- ① 清涼飲料水(ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料)の調理基準
- ② 氷雪の製造基準
- ③ 氷菓の製造基準
- ④ 食鳥卵の製造基準
- ⑤ 食肉製品の製造基準
- ⑥ 鯨肉製品の製造基準
- ⑦ 魚肉ねり製品の製造基準
- ⑧ ゆでだこの加工基準
- ⑨ ゆでがにの加工基準
- ⑩ 生食用鮮魚介類の加工基準
- ⑪ 生食用かきの加工基準
- ⑫ 豆腐の製造基準
- ⑬ 冷凍食品の加工基準
- ⑭ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準
- ⑮ 野菜もしくは果実または飲食器の洗浄剤使用後の洗浄水
(洗浄剤の使用基準)
- ⑯ アイスcreamの製造方法の基準
- ⑰ 発酵乳の製造方法の基準
- ⑱ 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水(製造方法の基準)
等



食品衛生法における10項目試験

食品衛生法第52条の規定により、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業をする場合は、許可が必要です。鹿児島県では、「営業許可」において、井戸水などを使用する場合、年1回以上の水質検査が求められています。

	第1欄	第2欄
1	一般細菌	100/mL以下
2	大腸菌群	検出されない
3	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L以下
4	塩素イオン	200 mg/L以下
5	有機物等	10 mg/L以下
6	pH値	5.8以上8.6以下
7	味	異常なし
8	臭気	異常なし
9	色度	5度以下
10	濁度	2度以下

※第3欄試験法省略

<食品衛生法における水質検査の流れ>



※貸出し専用容器をご利用ください。(無料)

K-GAPにおける水質検査

かごしまの農林水産物認証制度(K-GAP)

生産者の安心・安全な農林水産物を生産する取り組みを消費者に正確に伝え、鹿児島県産農林水産物に対する消費者の安心と信頼を確保するため、安心と安全に関する一定の基準に基づき審査・認証機関が認証する制度

K-GAPにおいて、下記の水質検査をおすすめ致します。

●食品衛生法において「飲用適の水」

野菜もしくは果実または飲食器の洗浄剤使用後の洗浄水

●J-GAP

収穫後の農産物に対し使用する水の管理

4.3.1(必須)

収穫後、最後に使用する水は衛生的である



農産物を最後に洗う水や収穫後に霧吹きに使う水、農産物と触れる水を衛生的に取り扱っている。また、水質検査を年1回以上行い、大腸菌不検出であることを確認している。主に生食するものは国や地方公共団体の飲用水の基準に適合していることを確認している。

