

食品衛生法に基づく食品製造用水の検査

No.	検査項目
1	一般細菌
2	大腸菌群
3	カドミウム
4	水銀
5	鉛
6	ヒ素
7	六価クロム
8	シアン
9	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素
10	フッ素
11	有機リン
12	亜鉛
13	鉄
14	銅
15	マンガン
16	塩素イオン
17	カルシウム、マグネシウム等(硬度)
18	蒸発残留物
19	陰イオン界面活性剤
20	フェノール類
21	有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)
22	pH値
23	味
24	臭気
25	色度
26	濁度