

一般飲料水（食品関係業者）水質試験検査の実施内容

| 種別 | A | B | C |
|--|--|---|--|
| 検査頻度 | 6ヵ月以内ごとに1回必須検査項目を実施すること。5年以内ごとに1回表1の検査項目を実施すること。 | 1年以内ごとに1回必須検査項目を実施すること。5年以内ごとに1回表1の検査項目を実施すること。 | 1年以内ごとに1回必須検査項目の検査を実施すること。5年以内ごとに1回A欄の必須検査項目を実施すること。 |
| 営業別 | <ul style="list-style-type: none"> ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業（氷菓を製造するもの） ・乳処理業（水を主とした加工乳製造業） ・乳製品製造業（水を主とした加工乳製造業） ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・氷雪製造業 ・醤油製造業 ・酒類製造業 ・かん詰又はびん詰食品製造業 ・豆腐製造業（凍豆腐で規模の大きいもの） | <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業 ・喫茶店営業 ・菓子製造業 ・アイスクリーム類製造業（A欄に該当するものを除く） ・乳処理業（A欄に該当するものを除く） ・特別牛乳さく取処理業 ・乳製品製造業（A欄に該当するものを除く） ・食肉製品製造業 ・食肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・魚介類販売業（調理をするもの） ・魚介類せり売営業 ・豆腐製造業 ・納豆製造業 ・めん類製造業 ・みそ製造業 ・ソース類製造業 ・そうざい製造業 ・つけ物製造業 | <ul style="list-style-type: none"> ・乳類販売業 ・食肉販売業 ・食肉処理業 ・集乳業 ・魚介類販売業（B欄に該当するものを除く） ・冰雪販売業 ・添加物製造業 ・マーガリン又はショートニング製造業 ・水産加工食品製造業 |
| 必須検査項目 | <ul style="list-style-type: none"> ・外観 ・亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素 ・塩素イオン ・有機物等（KMnO₄消費量） ・鉄 ・陰イオン界面活性剤 ・pH値 ・一般細菌 ・大腸菌群 | <ul style="list-style-type: none"> ・外観 ・亜硝酸性窒素及び硝酸性窒素 ・塩素イオン ・有機物等（KMnO₄消費量） ・pH値 ・一般細菌 ・大腸菌群 | <ul style="list-style-type: none"> ・外観 ・pH値 ・一般細菌 ・大腸菌群 |
| <p><選択検査項目></p> <ul style="list-style-type: none"> ・水源付近の環境汚染及び土壌の特質から判断して、表1から必要と認められた検査項目を選択すること。 ・トリクロロエチレン、テトラクロロエチレン及び1,1,1-トリクロロエタンによる汚染の恐れがある場合は、必ずこの項目を選択すること。 | | | |
| <p><新規営業開始時検査項目></p> <ul style="list-style-type: none"> ・新規営業開始時にあつては表1の検査項目を実施すること。 | | | |

表1 営業用の水 飲用適の基準項目

| | | | |
|----|-----------------|----|-------------------|
| 1 | 一般細菌 | 14 | 六価クロム化合物 |
| 2 | 大腸菌群 | 15 | 水銀及びその化合物 |
| 3 | 塩化物イオン | 16 | ひ素及びその化合物 |
| 4 | 有機物質（過マンガノ酸消費量） | 17 | 亜鉛及びその化合物 |
| 5 | pH | 18 | 鉄及びその化合物 |
| 6 | 臭気 | 19 | 銅及びその化合物 |
| 7 | 味 | 20 | マンガン及びその化合物 |
| 8 | 色度 | 21 | ふっ素及びその化合物 |
| 9 | 濁度 | 22 | カルシウム、マグネシウム等（硬度） |
| 10 | 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 | 23 | 蒸発残留物 |
| 11 | シアンイオン及び塩化シアン | 24 | 陰イオン界面活性剤 |
| 12 | 鉛及びその化合物 | 25 | フェノール類 |
| 13 | カドミウム及びその化合物 | 26 | 有機リン |