

○食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年 厚生省告示第 370 号）（抄）

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（以下「水道水」という。）又は次の表の第 1 欄に掲げる事項につき同表の第 2 欄に掲げる規格に適合する水をいう。以下同じ。）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。

第1欄	第2欄
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（標準寒天培地法）。
大腸菌群	検出されないこと（乳糖ブイヨン－プリリアントグリーン乳糖胆汁ブイヨン培地法）。
カドミウム	0.01mg/l以下であること。
水銀	0.0005mg/l以下であること。
鉛	0.1mg/l以下であること。
ヒ素	0.05mg/l以下であること。
六価クロム	0.05mg/l以下であること。
シアン	0.01mg/l以下であること。
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/l以下であること。
フッ素	0.8mg/l以下であること。
有機リン	0.1mg/l以下であること。
亜鉛	1.0mg/l以下であること。
鉄	0.3mg/l以下であること。
銅	1.0mg/l以下であること。
マンガン	0.3mg/l以下であること。
塩素イオン	200mg/l以下であること。
カルシウム，マグネシウム等	300mg/l以下であること。
蒸発残留物	500mg/l以下であること。
陰イオン界面活性剤	0.5mg/l以下であること。
フェノール類	フェノールとして0.005mg/l以下であること。
有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量)	10mg/l以下であること。
pH値	5.8以上8.6以下であること。
味	異常でないこと。
臭気	異常でないこと。
色度	5度以下であること。
濁度	2度以下であること。