

清涼飲料水の規格基準改正に係る基本的考え方について

平成 22 年 7 月 29 日
食品規格部会資料

I. 現 状

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の各条において規定される「清涼飲料水」は、現行、

- ・ミネラルウォーター類（「水のみを原料とする清涼飲料水」と定義）
- ・冷凍果実飲料
- ・原料用果汁

・ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水に区分され、清涼飲料水一般の成分規格（混濁、沈殿物、重金属類（ヒ素、鉛、カドミウム及びスズ）、微生物（大腸菌群、腸球菌及び緑膿菌）及びパツリン）に加え、それぞれ製造基準が定められている。また、「ミネラルウォーター類」と「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」にあっては、製造基準において原水の基準が定められている。

II. 改正の基本方針

1. 規格の枠組の見直し

(1) 分類の整理

現行の「ミネラルウォーター類」は水のみを原料とする清涼飲料水であり、水以外に多種多様な原料を使用して製造されるそれ以外の清涼飲料水とは、その性質・製造方法が異なるものであることから、「ミネラルウォーター類」を、「飲料水（仮称）」として、個別に規定する。

また、水のみを原料とする清涼飲料水のうち、コーデックスのナチュラルミネラルウォーター規格（以下「NMW 規格」という。）に準拠するもの（殺菌又は除菌を行わないもの）は「ナチュラルミネラルウォーター（仮称）」として同様に個別に規定する。

① 飲料水

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、「ナチュラルミネラルウォーター」以外のものをいう。

② ナチュラルミネラルウォーター

水のみを原料とする清涼飲料水のうち、NMW 規格に準拠するもの（殺菌又は除菌を行わないもの）をいう。

③ その他の清涼飲料水

「飲料水」及び「ナチュラルミネラルウォーター」以外の清涼飲料水をいう。

(2) 原水基準の設定の考え方の整理

① 飲料水

水のみを原料とする「飲料水」は、その製造において殺菌又は除菌以外の処理を行わないものがほとんどであり、原水基準と成分規格の双方による規制は不要であることから、原水基準を設けず、成分規格に統合して規定する。

② ナチュラルミネラルウォーター

「飲料水」と同様、原水基準と成分規格の双方による規制は不要であることから、原水基準を設けず、成分規格に統合して規定する。

また、NMW 規格に準拠し、泉源の衛生管理についても成分規格の中で規定する。

③ その他の清涼飲料水

水以外の原料も使用して製造されることから、原水基準と成分規格の双方を規定する。

なお、この場合の原水とは、地下水等から取水した時点の水ではなく、その製造において原料として用いる時点の水をいうことから、名称を「原料水（仮称）」に改め、原料水としては、水道水に加えて、「飲料水」及び「ナチュラルミネラルウォーター」の成分規格に適合する水を使用できることとする。

また、現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の製造基準において規定されている原水基準は、「飲用適の水」として、他の複数の個別食品（食肉製品等）の製造基準において、製造、加工等に用いられる水（食品製造用水）に準用されている。この機会に、食品一般の製造、加工及び調理基準において規定するよう整備する。

2. 規制対象項目についての考え方

「飲料水」、「ナチュラルミネラルウォーター」及び「その他の清涼飲料水」の成分規格における規制対象項目については、我が国の水道法に基づく基準やコーデックスの飲料水に関する規格、WHO の飲料水水質ガイドライン等を踏まえ、以下の整理により見直しを行う。

(1) 化学物質等（農薬を除く）

食品安全委員会の食品健康影響評価が終了したものについて、水道法に基づく基準の検討状況等を踏まえて、以下の方針により逐次見直しを行っていく。

○ 「飲料水」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水」の原水基準をもとに、水道法の水質基準及び水質管理目標の人の健康の保護に関する項目（健康関連項目）及びWHOの飲料水水質ガイドラインを参考として基準値設定項目の見直しを行う。ただし、水の性状の観点から基準値が設定されている物質であっても、健康の観点での指標値が存在する場合にあっては個別に考慮する。

○ 「ナチュラルミネラルウォーター」の成分規格

現行の「ミネラルウォーター類」の原水基準をもとに、原則としてNMW規格に準拠した規格に移行する。

(2) 重金属類

現行の清涼飲料水一般の成分規格において、「検出するものであってはならない」と規定されているヒ素、鉛及びカドミウムについては、「飲料水」及び「ナチュラルミネラルウォーター」にあっては、成分規格において、化学物質等と同様の方針により基準値を設定する。一方、「その他の清涼飲料水」にあっては、成分規格において、水以外の原料も使用して製造されること、一般的な摂取量、定量限界等を考慮して適切な基準値を設定する。

また、スズの含有量に係る規定(150.0ppmを超えるものであってはならない)については、缶入りのものに限って適用する。

(3) 微生物

コーデックスにおいて微生物規格の改定作業が進んでおり、その方向性、厚生労働科学研究の成果等を踏まえて、別途検討を行う。

(4) 農薬

食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度との整合を考慮し、別紙のとおり取扱う。

清涼飲料水の規格基準に関する改正等の経緯

○ 昭和 34 年 12 月

旧規格基準を廃止し、「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）」が設定された。

○ 昭和 37 年～48 年

数回にわたる小規模な改正あり。

○ 昭和 57 年 2 月

全面的に規格基準を改正。主な改正点は以下の通り。

1 成分規格について

ア 着色の目的に使用される添加物に起因する混濁又は沈殿物については、差し支えないこととされた。

イ 重金属の規定について、ヒ素、鉛及びカドミウムを検出するものであってはならないこととされ、スズについては 150.0ppm 以下とされた。

2 製造基準について

ア 「清涼飲料水（冷凍果実飲料及び原料用果汁を除く）」、「冷凍果実飲料」、「原料用果汁」に区分された。

イ 原水は水道法第 4 条に規定する水質基準に適合するものとされた。ただしミネラルウォーターの原水については、硬度及び pH が除外された。

ウ 殺菌方法が以下のように改められた

<pH4.0 未満のもの>

65°C で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法

<pH4.0 以上のもの>

85°C で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法
ただし、炭酸を含有するものにあつては容器包装内の二酸化炭素圧力が 20°C で 1.0 kgf/cm² 以上であつて、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものは、殺菌を要しないこととされた。

○ 昭和 61 年 5 月

ミネラルウォーター類の製造基準が定められ、無殺菌・無除菌のミネラルウォーターについては一定の条件下において可とした。

① 成分規格

ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20°C で 1.0 kgf/cm² 未満であつて、かつ、殺菌又は除菌を行わないものについては、従来の規格に加え、腸球菌及び緑膿菌が陰性と定められた。

② 製造基準

ミネラルウォーター類の製造基準が定められた。また、容器包装内の

二酸化炭素圧力が 20℃で 1.0 kgf/cm² 未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないものについては、7 項目の条件が定められた。

○ 昭和 61 年 11 月

ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものについては、ボツリヌス菌の増殖し得る食品特性を有するものであることを考慮し、殺菌に係る製造基準等の一部が改正された。

○ 平成 5 年 11 月

水道法の水質基準の改定に際し、食品の製造等に用いられる水の規格については現行の規制を継続することとされた。

○ 平成 6 年 12 月

ミネラルウォーター類の製造に用いる原水について、コーデックス委員会のヨーロッパ地域食品規格を参考として改正が行われた。

○ 平成 11 年 7 月

清涼飲料水の混濁又は沈殿物については、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物であって、製品の原材料に含まれることがやむを得ないものに限り、混濁又は沈殿物とみなさないこととされた。また、ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水について、殺菌による方法以外に除菌による方法も認めることとされた。

○ 平成 14 年 11 月

コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び水道法の水質基準改正の動きを受け、清涼飲料水の規格基準の改正について審議が行われ、以下の結論が取りまとめられた。

- ① ミネラルウォーター類については、製品の基準とする
- ② ミネラルウォーター類については、無殺菌・無除菌製品と殺菌等の処理済み製品に分類して検討する
- ③ 化学物質等に係る規格基準については、水道法の水質基準の改正後、項目及び基準値を検討する
- ④ 食品製造用水（飲用適の水）については、用途等の整理を行った上で検討する
- ⑤ 微生物に係る規格基準については、コーデックス規格との整合性及びカビ等の検討が必要である

○ 平成 15 年 7 月

食品安全委員会の発足とともに、清涼飲料水の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼した（化学物質 48 項目、農薬 93 項目）。

水道法水質基準等の設定の考え方について

健康局水道課水道水質管理室

水道水については、水道法第 4 条に基づき水質基準が厚生労働省令で規定されており、水道により供給される水は水質基準を満たさなければならないこととされている。このほか、毒性評価値が暫定的であったり検出レベルは高くないものの水道水質管理上注意喚起すべきものについては、健康局長通知に基づき、水質管理目標設定項目として水質検査や目標値の遵守を指導しているところである。

現在の水質基準項目及び水質管理目標設定項目は、平成 15 年 4 月の厚生科学審議会答申「水質基準の見直し等について（答申）」に基づいて設定されたものであり、その後の科学的知見の充実・更新等を踏まえて逐次改正していくこととしている。

なお、水道水質基準は大別して病原微生物に関するものと化学物質に関するものに分けられるが、以下本資料では化学物質関係の項目について解説する。

1. 検討対象化学物質の抽出

平成 15 年の水質基準見直しに当たっては、可能な限り多くの化学物質を対象として検討することを目指し、以下の考え方により検討対象物質が抽出された。

(1) 人の健康に関する項目（農薬を除く。）

- ① 当時設定されていた水質基準項目（人の健康に関する項目）及び監視項目
- ② WHO 飲料水水質ガイドライン第 3 版（以下「WHO-GDWQ」という。）で健康影響の観点からガイドライン値の改訂・追加が検討されている項目
- ③ 諸外国（WHO、米国、EU）で健康影響の観点からガイドライン値や基準値が設定されている項目のうち、日本の水道水中で検出報告のあるもの
- ④ その他、専門的観点から検討する必要のある物質

(2) 農薬

- ① まず、国内で使用実績のある農薬のうち、以下のいずれかの要件を満たすものを抽出。
 - ・ 除草剤、殺虫剤、殺菌剤ごとに、国内推定出荷量/ADI で上位 30 位以内
 - ・ 国内推定出荷量上位 30 位以内
 - ・ その他過去からの経緯等から注意すべきもの
- ② 上記①で抽出された農薬について、測定方法の有無及び検出状況の観点か

ら3群に分類し、第1候補群を検討対象農薬とした。第1候補群の分類要件は以下のとおり：

- ・測定方法があり、かつ、国内推定出荷量が50t以上
- ・50t未満であっても現に検出されていれば第1候補群に含める。

(3) 性状に関する項目

- ① 当時設定されていた水質基準項目（性状に関する項目）及び快適水質項目
- ② WHO-GDWQ で性状(acceptability)の観点からガイドライン値の改訂・追加が検討されている項目
- ③ その他、専門的観点から検討する必要のある物質

2. 評価値の算出方法

(1) 人の健康の保護に関する項目

ア. 毒性評価

平成15年の答申においては、WHO-GDWQ や国際化学物質安全計画(IPCS) 環境保健クライテリア等の国際的な評価やその他入手可能な文献情報から、人の暴露データや各種動物試験等の毒性情報を収集・整理して毒性評価を行っている。なお、評価に当たり、暴露源(暴露経路)を考慮している。

毒性評価は、基本的には、毒性に関する閾値が存在すると考えられる物質については NOAEL 等を不確実係数で除して TDI を求めた。一方、遺伝子障害性の発がん性を有する等閾値がないと考えられる物質については、原則として当該物質の摂取により 生涯を通じたリスク増分が 10^{-5} となるリスクレベルをもって TDI に相当する値(以下[VSD]という。)とする方法か、リスク評価による方法により評価を行った。

なお、現在、水道法に基づく水質基準を制定・改廃する際には、食品安全基本法に基づき内閣府食品安全委員会の意見を聴くこととされており、同委員会において、水道水質基準体系において検討対象としている物質について新たな毒性評価がなされた場合(水道水質基準関係以外の諮問に基づく場合を含む。)等に、逐次、評価値の見直し及びそれに伴うリスク管理レベルの変更について検討を行うこととしている。

イ. 評価値の算出

評価値の算定に当たっては、WHO 等が飲料水の水質基準設定に当たって広く採用している方法を基本とし、食物、空気等他の暴露源からの寄与を考慮しつつ、生涯にわたる連続的な摂取をしても人の健康に影響が生じない水準を基として設定している。

具体的には、閾値があると考えられる物質については、基本的には

- ・1日に飲用する水の量を2L
- ・人の平均体重を50kg（WHOでは60kg）
- ・水道水由来の暴露割合として、TDIの10%（消毒副生成物は20%）を割り当て

とする条件の下で、対象物質の1日暴露量がTDIを超えないように評価値を算出した。ただし、物質によっては異なる暴露シナリオを用いている場合がある。

一方、閾値がないと考えられる物質については、VSD又はリスク評価をもとに評価値を設定した。

なお、水質基準は、水道において維持されることが義務づけられていることに鑑み、評価値の設定に当たっては水処理技術及び水質検査技術についても考慮することとしている。

(2) 性状に関する項目

色、濁り、においなど生活利用上障害を生ずるおそれのある項目については、水道水の性状として基本的に必要とされる項目を選定し、障害を生ずる濃度レベルを基に評価を行い、評価値を設定した。

3. 水質基準等の考え方と分類方法

(1) 水質基準項目

水質基準項目については、水道事業者等はこの基準に適合した水の供給が義務づけられることとなり、定期的な水質検査が義務づけられる。

水質基準項目にはより広範囲な項目が含まれるようにすべきであるが、一方、例えば毒性評価がなされているからと言って浄水中で検出されない項目までもすべて水質基準を設定することは現実的でない。このため、WHOの“10-fold concept”（飲料水水質ガイドライン第3版の検討に当たり採用されている考え方で、ガイドライン値原案の1/10を超えて検出される場合にガイドライン値を設定しようとするもの）を参考とし、以下のとおり水質基準項目の要件を定めている。

- ・浄水において、評価値の1/10を超えて検出され、又は検出されるおそれの高い項目（特異値によるものを除く。）を水質基準項目とする。
- ・水銀、シアン等水道法第4条に例示されている物質については、過去の経緯を踏まえ、上記要件にかかわらず水質基準項目として維持する。
- ・なお、毒性評価が暫定的なものである場合には、上記要件に合致する場合であっても水質基準項目とせず、水質管理目標設定項目とする。（WHO-GDWQではTDI設定において用いる不確実係数積が1,000を超える場合に当該TDIを暫定値として扱っている。）

(2) 水質管理目標設定項目

水質管理目標設定項目は、毒性評価値が暫定的であったり、検出レベルは高くなく水質基準項目とすることは見送られたものの水道水質管理上注意喚起すべきものとして関係者の注意を喚起するためのカテゴリであり、分類要件は以下のとおりである。

・水質基準には該当しないものの、場合によっては、浄水において評価値の1/10を超えて検出されるおそれのある項目を水質管理目標設定項目とする。

(3) 農薬

農薬については、散布地域や散布時期が限定的であり、個別の農薬について見た場合には水質基準項目等に分類されることは希である。しかしながら、農薬については国民の関心が高く、特別の取扱が必要であることから、以下のとおり取り扱い、国民、需用者の安心を確保していくこととされた。

- ① 水質基準の分類要件に該当する農薬については、個別に水質基準を設定
- ② 上記①に該当しない農薬については、下記の式による検出指標値DIが1を超えないこととする「総農薬方式」により水質管理目標設定項目に位置づける。なお、DIは検出指標値、 DV_i は農薬iの検出値、 GV_i は農薬iの目標値である。

$$DI = \sum_i \frac{DV_i}{GV_i}$$

測定を行う農薬については、各水道事業者等がその地域の状況を勘案して適切に選定することを基本としており、当該選定作業に資するために、検出状況、使用量などを勘案し、水道水中で検出される可能性の高い農薬をリストアップ（第1候補群）しているところである。

なお、検出指標値DIは浄水処理のための管理指標であり、1を超えた場合には活性炭処理の追加等により浄水処理に万全を期すべきであるが、直ちに人の健康への悪影響が危惧されるものではない。

(4) その他

ア. 要検討項目

以上のほか、毒性評価が定まらない、浄水中の存在量が不明等の理由から水質基準項目等への分類ができない項目については、要検討項目として、主として国において必要な情報・知見の収集に努めていくべきとされている。

イ. 水道水質基準等の逐次改正

上述の考え方にに基づき、平成15年4月の答申においては、水質基準項目

として 50 項目（健康関連 30 項目、生活上支障関連 20 項目）、水質管理目標設定項目として 27 項目（健康関連 15 項目（第 1 候補群 101 農薬からなる農薬類を含む。）、生活上支障関連 12 項目）及び要検討項目 40 項目が選定された。

現在、食品安全委員会等による最新の科学的知見を踏まえた逐次的な水質基準等の見直しを行うとともに、浄水における検査データの蓄積や検出状況の変化等に対応した分類の見直し方法等について検討を進めているところである。

<参 考> 水道法（昭和 32 年法律第 177 号）（抄）

（水質基準）

第四条 水道により供給される水は、次の各号に掲げる要件を備えるものでなければならない。

- 一 病原生物に汚染され、又は病原生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものでないこと。
- 二 シアン、水銀その他の有毒物質を含まないこと。
- 三 銅、鉄、弗素、フェノールその他の物質をその許容量をこえて含まないこと。
- 四 異常な酸性又はアルカリ性を呈しないこと。
- 五 異常な臭味がないこと。ただし、消毒による臭味を除く。
- 六 外観は、ほとんど無色透明であること。

2 前項各号の基準に関して必要な事項は、厚生労働省令で定める。

水道水質基準（平成 21 年 7 月 1 日現在）

項 目	基 準	項 目	基 準
一般細菌	1ml の検水で形成される集落数が 100 以下	総トリハロメタン	0.1mg/L 以下
大腸菌	検出されないこと	トリクロロ酢酸	0.2mg/L 以下
カドミウム及びその化合物	カドミウムの量に関して、0.01mg/L 以下	ブロモジクロロメタン	0.03mg/L 以下
水銀及びその化合物	水銀の量に関して、0.0005mg/L 以下	ブロモホルム	0.09mg/L 以下
セレン及びその化合物	セレンの量に関して、0.01mg/L 以下	ホルムアルデヒド	0.08mg/L 以下
鉛及びその化合物	鉛の量に関して、0.01mg/L 以下	亜鉛及びその化合物	亜鉛の量に関して、1.0mg/L 以下
ヒ素及びその化合物	ヒ素の量に関して、0.01mg/L 以下	アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.2mg/L 以下
六価クロム化合物	六価クロムの量に関して、0.05mg/L 以下	鉄及びその化合物	鉄の量に関して、0.3mg/L 以下

項目	基準	項目	基準
シアン化物イオン及び塩化シアン	シアンの量に関して、0.01mg/L 以下	銅及びその化合物	銅の量に関して、1.0mg/L 以下
硝酸態窒素及び亜硝酸態窒素	10mg/L 以下	ナトリウム及びその化合物	ナトリウムの量に関して、200mg/L 以下
フッ素及びその化合物	フッ素の量に関して、0.8mg/L 以下	マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.05mg/L 以下
ホウ素及びその化合物	ホウ素の量に関して、1.0mg/L 以下	塩化物イオン	200mg/L 以下
四塩化炭素	0.002mg/L 以下	カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/L 以下
1,4-ジオキサン	0.05mg/L 以下	蒸発残留物	500mg/L 以下
シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	0.04mg/L 以下	陰イオン界面活性剤	0.2mg/L 以下
ジクロロメタン	0.02mg/L 以下	ジェオスミン	0.00001mg/L 以下
テトラクロロエチレン	0.01mg/L 以下	2-メチルイソボルネオール	0.00001mg/L 以下
トリクロロエチレン	0.03mg/L 以下	非イオン界面活性剤	0.02mg/L 以下
ベンゼン	0.01mg/L 以下	フェノール類	フェノールの量に換算して、0.005mg/L 以下
塩素酸	0.6mg/L 以下	有機物（全有機炭素（TOC）の量）	3mg/L 以下
クロロ酢酸	0.02mg/L 以下	pH 値	5.8 以上 8.6 以下
クロロホルム	0.06mg/L 以下	味	異常でないこと
ジクロロ酢酸	0.04mg/L 以下	臭気	異常でないこと
ジブロモクロロメタン	0.1mg/L 以下	色度	5 度以下
臭素酸	0.01mg/L 以下	濁度	2 度以下

水質管理目標設定項目（平成 21 年 7 月 1 日現在）

項目	目標値	項目	目標値
アンチモン及びその化合物	アンチモンの量に関して、0.015mg/L 以下	カルシウム、マグネシウム等（硬度）	10mg/L 以上 100mg/L 以下
ウラン及びその化合物	ウランの量に関して、0.002mg/L 以下（暫定）	マンガン及びその化合物	マンガンの量に関して、0.01mg/L 以下
ニッケル及びその化合物	ニッケルの量に関して、0.01mg/L（暫定）	遊離炭酸	20mg/L 以下
亜硝酸態窒素	0.05mg/L 以下（暫定）	1,1,1-トリクロロエタン	0.3mg/L 以下
1,2-ジクロロエタン	0.004mg/L 以下	メチル-t-ブチルエーテル	0.02mg/L 以下
1,1,2-トリクロロエタン	0.006mg/L 以下	有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）	3mg/L 以下
トルエン	0.2mg/L 以下	臭気強度（TON）	3 以下
フタル酸ジ(2-エチルヘキシル)	0.1mg/L 以下	蒸発残留物	30mg/L 以上 200mg/L 以下
亜塩素酸	0.6mg/L 以下	濁度	1 度以下
二酸化塩素	0.6mg/L 以下	pH 値	7.5 程度
ジクロロアセトニトリル	0.01mg/L 以下（暫定）	腐食性（ランゲリア指数）	-1 程度以上とし、極力 0 に近づける
抱水クロラール	0.02mg/L 以下（暫定）	従属栄養細菌	1ml の検水で形成される集落数が 2,000 以下（暫定）
農薬類（注）	検出値と目標値の比の和として、1 以下	1,1-ジクロロエチレン	0.1mg/L 以下
残留塩素	1mg/L 以下	アルミニウム及びその化合物	アルミニウムの量に関して、0.1mg/L 以下

参考資料 4

飲料水等に係る基準値の比較（残留農薬を除く）

(単位 mg/L)

項目	分類	食安委 評価依頼	水道法				食品衛生法			CODEX ナチュラルミネラル ウォーター規格	WHO 飲料水水質 ガイドライン	備考
			見直し 状況	評価値の 位置づけ	水道水		清涼飲料水 成分規格	清涼飲料水原水基準				
					水質基準	水質管理目標		ミネラルウォーター類	その他清涼飲料水			
一般細菌	微生物			健康	100 CFU/ml			100 CFU/ml	100 CFU/ml	不検出 (病原微生物)		
大腸菌群	微生物			健康	不検出 (大腸菌)			不検出	不検出	不検出		
カドミウム	無機物	◎	○	健康	0.003			0.01	0.01	0.003	0.003	
水銀 (総水銀)	無機物	○		健康	0.0005 <small>(7日排水銀: 不検出)</small>			0.0005	0.0005	0.001	0.006	水道法はメチル水銀 の評価で検討
セレン	無機物	○		健康	0.01			0.01		0.01	0.01	
鉛	無機物	○		健康	0.01			0.05	0.1	0.01	0.01	
ヒ素	無機物	○		健康	0.01			0.05	0.05	0.01 (総ヒ素)	0.01	
六価クロム	無機物	○		健康	0.05			0.05	0.05	0.05 (総70μm)	0.05 (総70μm)	
シアン	無機物	◎		健康	0.01			0.01	0.01	0.07	0.07	シアンイオンとして
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	無機物	○		健康	10			10	10	硝酸: 50 亜硝酸: 0.1	硝酸: 50 亜硝酸: 3 (慢性0.2)	慢性とある場合以外は 急性影響
フッ素	無機物	○		健康	0.8			2	0.8	表示規制有り	1.5	
ホウ素	無機物	○		健康	1.0			30 (約酸)		5	0.5	
四塩化炭素	有機物	◎	○	健康	0.002						0.004	
1,4-ジオキサン	有機物	◎	○	健康	0.05						0.05	
ジス-1,2-ジクロロエチレン及び トランス-1,2-ジクロロエチレン	有機物	◎	○	健康	0.04						0.05	シス体とトランス体 の和
ジクロロメタン	有機物	◎	○	健康	0.02						0.02	
テトラクロロエチレン	有機物	◎	○	健康	0.01						0.04	
トリクロロエチレン	有機物	◎	○	健康	0.01						0.02	
ベンゼン	有機物	◎	○	健康	0.01						0.01	
塩素酸	消毒剤	◎	○	健康	0.6						0.7	
臭素酸	消毒副生成物	◎	○	健康	0.01						0.01	
クロロホルム	消毒副生成物	◎		健康	0.06						0.3	
ジブロモクロロメタン	消毒副生成物	◎		健康	0.03						0.06	
ブロモジクロロメタン	消毒副生成物	◎		健康	0.01						0.1	
ブロモホルム	消毒副生成物	◎		健康	0.09						0.1	
縮トリハロメタン	消毒副生成物	◎		健康	0.1							
クロロ酢酸	消毒副生成物	○		健康	0.02						0.02	
ジクロロ酢酸	消毒副生成物	○		健康	0.04						0.05	
トリクロロ酢酸	消毒副生成物	○		健康	0.2						0.2	
ホルムアルデヒド	消毒副生成物	◎	○	健康	0.08						-	
亜鉛	無機物			性状	1.0			5	1			
アルミニウム	無機物			性状	0.2		0.1					
鉄	無機物			性状	0.3					0.3		
銅	無機物	◎	○	性状/健康	1.0 / 1.16			1	1.0	1	2	
ナトリウム	無機物			性状	200							
マンガン	無機物	○		性状/健康	0.05 / 0.4	0.01		2	0.3	0.4	0.4	
塩化物イオン	無機物			性状	200					200		
カルシウム・マグネシウム等 (硬度)	無機物			性状	300	10以上100以下				300		
蒸発残留物	無機物			性状	500	30以上200以下				500		
陰イオン界面活性剤	有機物			性状	0.2					0.5	不検出	
ジェオスミン	有機物			性状	0.00001							
2-メチルイソボルネオール	有機物			性状	0.00001							
非イオン界面活性剤	有機物			性状	0.02						不検出	
フェノール類	有機物			性状	0.005					0.005		
有機物 (TOC)	有機物		○	性状	3							
pH値	性状			性状	5.8以上8.6以下	7.5程度				5.8以上8.6以下		
味	性状			性状	異常でないこと					異常でないこと		
臭気	性状			性状	異常でないこと					異常でないこと		
色度	性状			性状	5度以下					5度以下		
濁度	性状			性状	2度以下	1度以下				2度以下		
アンチモン	無機物	○		健康		0.015				0.005	0.02	
ウラン	無機物	○		健康		0.002					0.015	
ニッケル	無機物	○		健康		0.01				0.02	0.07	
亜硝酸態窒素	無機物	○		健康		0.05				0.02	亜硝酸: 3 (慢性0.2)	
1,1-ジクロロエチレン	有機物	◎	○	健康	(0.02)	0.1					-	
1,2-ジクロロエタン	有機物	◎	○	健康		0.004					0.03	
1,1,1-トリクロロエタン	有機物	◎	○	性状/健康		0.3 / 1.5					-	
1,1,2-トリクロロエタン	有機物	◎	○	健康		(0.01)					-	
トルエン	有機物	◎	○	健康		0.4					0.7	
フタル酸ジ-2-エチルヘキシル	有機物	○		健康		0.1					0.008	
亜塩素酸	消毒剤	◎	○	健康		0.6					0.7	
二酸化塩素	消毒剤	◎	○	健康		0.6					-	
ジクロロアセトニトリル	消毒副生成物	◎	○	健康		0.01					0.02	
抱水クロラール	消毒副生成物	◎	○	健康		0.02					-	
残留塩素	消毒剤	◎	○	性状/健康		1 / 3					5	
メチル-t-ブチルエーテル	有機物	◎	○	性状/健康		0.02 / 0.4					-	
遊離炭酸	有機物			性状		20						
有機物等 (KMnO ₄)	有機物			性状		3		12	10			
臭気強度 (TON)	性状			性状		3以下						
腐食性 (ラングリア指数)	性状			性状		1以上極力0						
従属栄養細菌	微生物			性状		2,000 CFU/ml						
混濁	性状							認めない				原材料等によるものを 除く
沈殿物	性状							認めない				原材料等によるものを 除く
スズ	無機物					150.0 ppm						
腸球菌	微生物							不検出		不検出		未殺菌・未除菌のミネラル ウォーター類
緑膿菌	微生物							不検出		不検出		未殺菌・未除菌のミネラル ウォーター類
パツリン	自然毒						0.050 ppm					りんご搾汁
有機リン	有機物								0.1			
バリウム	無機物	○								0.7	0.7	
硫化物 (H ₂ S)	無機物							0.05				

◎ 食品安全委員会から評価結果を受理した項目

食品衛生法における基準値改正を検討するもの

清涼飲料水等の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

第 1 食品

A～C（略）

D 各条

○ 清涼飲料水

1 清涼飲料水の成分規格

- (1) 混濁（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。）したものであってはならない。
- (2) 沈殿物（原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又は一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因する混濁を除く。）又は固形の異物（原材料として用いられる植物たる固形物でその容量百分率が 30%以下であるものを除く。）のあるものであってはならない。
- (3) ヒ素、鉛及びカドミウムを検出するものであってはならない。また、スズの含有量は、150.0ppm を超えるものであってはならない。
 1. 試料溶液の調製（略）
 2. ヒ素の試験法（略）
 3. 鉛及びカドミウムの試験法（略）
 4. スズの試験法（略）
- (4) 大腸菌群が陰性でなければならない。
 1. 検体の採取及び試料の調製（略）
 2. 大腸菌群試験法（略）
- (5) ミネラルウォーター類（水のみを原料とする清涼飲料水をいう。以下同じ。）のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないものにあつては、腸球菌及び緑膿菌が陰性でなければならない。
 1. 検体の採取及び試料の調製（略）
 2. 腸球菌試験法（略）
 3. 緑膿菌試験法（略）
- (6) りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものにあつては、パツリンの含有量が 0.050ppm を超えるものであつてはならない。
 1. 装置（略）
 2. 試薬・試液（略）
 3. 標準品（略）
 4. 試験溶液の調製（略）
 5. 操作法（略）

2 清涼飲料水の製造基準

- (1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）及び原料用果汁以外の清涼飲料水
1. 製造に使用する果実、野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
 2. 原水は飲用適の水（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項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。

第1欄	第2欄	第3欄
一般細菌	1 ml 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—ブ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。	フレイムレス—原子吸光光度法又は誘導結合プラズマ発光分光分析法（以下「ICP法」という。）
水銀	0.0005mg/L 以下であること。	還元気化—原子吸光光度法
鉛	0.1mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法又は ICP法
ヒ素	0.05mg/L 以下であること。	水素化物発生—原子吸光光度法又はフレイムレス—原子吸光光度法
六価クロム	0.05mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法又は ICP法
シアン	0.01mg/L 以下であること。	吸光光度法
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L 以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法
フッ素	0.8mg/L 以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法
有機リン	0.1mg/L 以下であること。	吸光光度法
亜鉛	1.0mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法又は ICP法
鉄	0.3mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法、ICP法又は吸光光度法
銅	1.0mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法又は ICP法
マンガン	0.3mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光光度法又は ICP法

塩素イオン	200mg/L以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は滴定法
カルシウム、マグネシウム等（硬度）	300mg/L以下であること。	滴定法
蒸発残留物	500mg/L以下であること。	重量法
陰イオン界面活性剤	0.5mg/L以下であること。	吸光光度法
フェノール類	フェノールとして 0.005mg/L以下であること。	吸光光度法
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。	滴定法
pH値	5.8 以上 8.6 以下であること。	ガラス電極法又は比色法
味	異常でないこと。	官能法
臭気	異常でないこと。	官能法
色度	5度以下であること。	比色法又は透過光測定法
濁度	2度以下であること。	比濁法、透過光測定法又は積分球式光電光度法

3. 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であって、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
4. 清涼飲料水は、容器包装に充てんし、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自動温度計をつけた殺菌機等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素分圧が 20℃で 98kPa 以上であつて、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。
 - a pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - b pH4.0 以上のもの（pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものを除く。）の殺菌にあつては、その中心部の温度を 85° で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - c pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものの殺菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法又は b に定める方法で行うこと。
 - d 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。
5. 4. の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は 4. の除菌に係る記録は 6 月間保存しなければならない。
6. 紙栓により打栓する場合は、打栓機械により行わなければならない。

(2) ミネラルウォーター類

1. 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項に掲げる基準に適合する水でなければならない。

第1欄	第2欄	第3欄
一般細菌	1 ml 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—ブ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。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
水銀	0.0005mg/L 以下であること。	還元気化—原子吸光度法
セレン	0.01mg/L 以下であること。	水素化物発生—原子吸光度法又はフレイムレス—原子吸光度法
鉛	0.05mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
バリウム	1mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
ヒ素	0.05mg/L 以下であること。	水素化物発生—原子吸光度法又はフレイムレス—原子吸光度法
六価クロム	0.05mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
シアン	0.01mg/L 以下であること。	吸光光度法
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10mg/L 以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法
フッ素	2mg/L 以下であること。	イオンクロマトグラフ法又は吸光光度法
ホウ素	ホウ酸として 30mg/L 以下であること。	I C P 法又は吸光光度法
亜鉛	5mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
銅	1mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
マンガン	2mg/L 以下であること。	フレイムレス—原子吸光度法又は I C P 法
有機物等	過マンガン酸カリウム消費量として 12mg/L 以下であること。	滴定法
硫化物	硫化水素として 0.05mg/L 以下であること。	吸光光度法

2. 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であって、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまで汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
 3. ミネラルウォーター類は、容器包装に充てんし、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自動温度計をつけた殺菌機等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法その他の原水等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を死滅させ、又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素分圧が 20℃で 98kPa 以上のもの又は次の基準に適合するものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。
 - a 原水は、鉱水のみとし、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓又は密封しなければならない。
 - b 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであつてはならない。
 - c 原水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌及び緑膿菌が陰性であり、かつ、1 ml 当たりの細菌数が 5 以下でなければならない。
 - ① 検体の採取及び試料の調製（略）
 - ② 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌試験法（略）
 - ③ 腸球菌試験法（略）
 - ④ 緑膿菌試験法（略）
 - ⑤ 細菌数（生菌数）の測定法（略）
 - d 原水には、沈殿、ろ過、曝気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。
 - e 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。
 - f 採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行わなければならない。
 - g 容器包装詰め直後の製品は 1 ml 当たりの細菌数が 20 以下でなければならない。
 - ① 検体の採取及び試料の調製（略）
 - ② 細菌数（生菌数）の測定法（略）
 4. 3. の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録若しくは除菌に係る記録又は 3. の c 及び g に係る記録は、6 月間保存しなければならない。
- (3) 冷凍果実飲料
1. 原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。
 2. 原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナ

トリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し、十分に水洗しなければならない。

3. 殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。
4. 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。
5. 製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であって、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。
6. 搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。
 - a pH4.0 未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を 65℃で 10 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - b pH4.0 以上のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を 85℃で 30 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法で行うこと。
 - c 除菌にあつては、原材料等に由来して当該食品中に存在し、かつ、発育し得る微生物を除去するのに十分な効力を有する方法で行うこと。
7. 6. の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又は 6. の除菌に係る記録は 6 月間保存しなければならない。
8. 搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充てんし、密封しなければならない。
9. 化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。

(4) 原料用果汁

1. 製造に使用する果実は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
2. 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。

3 清涼飲料水の保存基準

- (1) 紙栓をつけたガラス瓶に収められたものは、10℃以下で保存しなければならない。
 - (2) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料及び原料用果汁以外の清涼飲料水のうち、pH4.6 以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものであつて、発育し得る微生物を死滅させるのに十分な効力を有する方法で殺菌していないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。
 - (3) 冷凍果実飲料及び冷凍した原料用果汁は、-15℃以下で保存しなければならない。
 - (4) 原料用果汁は、清潔で衛生的な容器包装に収めて保存しなければならない。
- 4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充てんされた原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準
(略)

○ 粉末清涼飲料

1 粉末清涼飲料の成分規格

- (1) 飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液が第1 食品の部D 各条の項の○ 清涼飲料水の成分規格の (1) および (2) に適合しなければならない。
- (2) ヒ素、鉛及びカドミウムを検出するものであってはならない。また、スズの含有量は 150.0ppm を超えるものであってはならない。
 1. 試験溶液の調製 (略)
 2. ヒ素、鉛、カドミウム及びスズの試験法 (略)
- (3) 乳酸菌を加えない粉末清涼飲料にあっては、大腸菌群が陰性であり、細菌数が検体 1 g につき 3,000 以下でなければならない。
 1. 検体の採取及び試料の調製 (略)
 2. 大腸菌群試験法 (略)
 3. 細菌数 (生菌数) の測定法 (略)
- (4) 乳酸菌を加えた粉末清涼飲料にあっては、大腸菌群が陰性であり、細菌数 (乳酸菌を除く。) が検体 1 g につき 3,000 以下でなければならない。
 1. 検体の採取及び試料の調製 (略)
 2. 大腸菌群試験法 (略)
 3. 細菌数 (生菌数。ただし、乳酸菌を除く。) の測定法 (略)

2 粉末清涼飲料の製造基準 (略)

3 コップ販売式自動販売機に収める粉末清涼飲料の保存基準 (略)

「飲用適の水」が準用されている規定

食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

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、飲用適の水（第 1 食品の部D 各条の項の○ 清涼飲料水の 2 清涼飲料水の製造基準の 2. に規定するものをいう。）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。

D 各条

○ 清涼飲料水

2 清涼飲料水の製造基準

- (1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果汁の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）及び原料用果汁以外の清涼飲料水

2. 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。

- 4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充てんされた原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準

- (1)・・・。また、調理に用いる水は、飲用適の水でなければならない。

○ 氷雪

2 氷雪の製造基準

- 氷雪の製造に使用する原水は、飲用適の水でなければならない。

○ 氷菓

2 氷菓の製造基準及び保存基準

- (1) 氷菓の原水は、飲用適の水でなければならない。
 (3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、飲用適の流水でなければならない。

○ 食鳥卵

2 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

(2) 個別基準

1. 殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

2. 未殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

○ 食肉製品

2 食肉製品の製造基準

(1) 一般基準

2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(2) 個別基準

2. 非加熱食肉製品

a ④ ロ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

⑤ ロ 塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、飲用適の冷水を用いて、換水しながら行わなければならない。

b ⑤ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

3. 特定加熱食肉製品

e 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

h ……。

なお、冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

4. 加熱食肉製品

b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

○ 鯨肉製品

2 鯨肉製品の製造基準

(2) 製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(7) 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。

い。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

○ 魚肉ねり製品

2 魚肉ねり製品の製造基準

- (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素 1.0ppm 以上を含む水で絶えず換水を行わなければならない。

○ ゆでだこ

2 ゆでだこの加工基準

- (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) たこは、ゆでた後、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

○ ゆでがに

2 ゆでがにの加工基準

- (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (4) 加熱後は、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。・・・。

○ 生食用鮮魚介類

2 生食用鮮魚介類の加工基準

- (1) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、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。

○ 生食用かき

2 生食用かきの加工基準

- (5) むき身作業に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (8) むき身は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工

海水で十分洗浄しなければならない。

○ 豆腐

1 豆腐の製造基準

(8) 豆腐を製造する場合に使用する水は、飲用適の水でなければならない。

2 豆腐の保存基準

(1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。・・・。

○ 冷凍食品

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。

(4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、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。

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

(7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。

第2 添加物

E 製造基準

添加物一般

2.・・・、添加物の製剤は、・・・及び食品（いずれも法第7条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては飲用適の水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。

第5 洗浄剤

B 洗浄剤の使用基準

3 野菜もしくは果実または飲食器は、洗浄剤を使用して洗浄した後飲用適の水ですすがなければならない。・・・。

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）

別表

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(6) アイスクリーム

2 製造の方法の基準

a アイスクリームの原水は、飲用適の水であること。

c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、飲用適の流水であること。

(7) アイスミルク

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(8) ラクトアイス

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(23) 発酵乳

2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、飲用適の水であること。

(24) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）

2 製造の方法の基準

a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、飲用適の水であること。

(四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%未満のもの）

2 製造の方法の基準

乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）の例によること。