

## 清涼飲料水の規格基準（保存基準）の一部改正について

### 1. 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）において規定されている「清涼飲料水」については、

- ・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（以下「その他の清涼飲料水」という。）

の4つに分類され、それぞれ規格基準が定められている。

このうち、「その他の清涼飲料水」の製造基準においては、加熱による殺菌のほか、ろ過器等による除菌が認められている。

しかしながら、「その他の清涼飲料水」のうち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものにあつては、その保存基準において、「十分な効力を有する方法で殺菌」したもののみ、10℃以下での保存が不要とされており、「十分な効力を有する方法で除菌」したものにあつては、10℃以下で保存が必要となっている。

### 2. 改正の内容

「その他の清涼飲料水」のうち、「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除菌を行ったもの」については、10℃以下で保存しなければならないとする保存基準の対象外とすること。

### 3. 今後の方向

食品安全委員会の食品健康影響評価結果を受けた後、告示の改正に向けて所要の手続きを進める。

# 「その他の清涼飲料水」の保存基準改正について

## (現行)

製造基準（殺菌・除菌関係）			保存基準
対象	必要な条件		
pH4.0未満のもの	殺菌	・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	—
	除菌	・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	—
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)	殺菌	・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	—
	除菌	・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	—
pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるもの	殺菌 <small>(右欄の条件のどちらかが必要)</small>	・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	10℃以下
		・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 (120℃で4分間の加熱又はそれと同等以上の方法)	—
	除菌	・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	10℃以下



## (改正案)

製造基準（殺菌・除菌関係）			保存基準
対象	必要な条件		
pH4.0未満のもの	殺菌	・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	—
	除菌	・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	—
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)	殺菌	・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	—
	除菌	・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	—
pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるもの	殺菌 <small>(右欄の条件のどちらかが必要)</small>	・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	10℃以下
		・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 (120℃で4分間の加熱又はそれと同等以上の方法)	—
	除菌	・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	—