

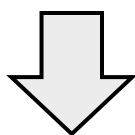
清涼飲料水の規格基準（保存基準） の一部改正について

評価の対象

「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」の保存基準について、10℃以下の保存基準の対象外とすること

評価のポイント

- ・除菌の基準は平成11年に厚生労働省の食品衛生調査会の審議を経て、食品衛生法に基づく規格基準として設定済み。
- ・規格基準に基づき、適切な除菌の実施が確保されることを前提として、除菌を行った清涼飲料水を10℃以下の保存基準の対象外とした場合※の、人への健康のリスク



適切な除菌が行われることが確保されることを前提とし

10℃以下の保存基準の対象外とした場合、当該清涼飲料水の摂取による人の健康へのリスクが高まるか

※保存基準の有無に関わらず、清涼飲料水を製造している事業者には、各製品に応じ、保存の方法を表示することが必要となる、また、賞味期限については、定められた保存方法で保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を表示することが求められている。