

■「その他の清涼飲料水」の保存基準改正について

参考資料 2

厚生労働省提出資料

(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 (右欄の条件のどちらかが必要)	・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 (右欄の条件のどちらかが必要)	・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	—