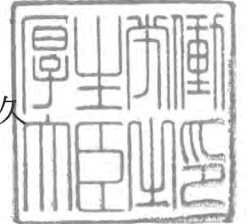


厚生労働省発食安 0409 第 1 号
平成 25 年 4 月 9 日

食品安全委員会
委員長 熊谷 進 殿

厚生労働大臣

田村 憲久



食品健康影響評価について

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）第 24 条第 1 項第 1 号の規定に基づき、下記事項に係る同法第 11 条第 1 項に規定する食品健康影響評価について、貴委員会の意見を求めます。

なお、平成 15 年 7 月 1 日付けで清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価を依頼している 93 農薬については、食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度の中で対応するため、評価結果を受理していない 60 農薬（別添 1）について評価依頼を取り下げます。

記

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項の規定に基づき、別添 2 に掲げる改正を行うこと。



(別添1) 「食品健康影響評価取り下げ農薬一覧」

| 番号 | 名称 |
|----|-----------------------------|
| 1 | アトラジン |
| 2 | カルボフラン (カルボスルファン代謝物) |
| 3 | クロルデン |
| 4 | クロロトルロン |
| 5 | シアナジン |
| 6 | 2,4-ジクロロフェノキシ酢酸 (2,4-D) |
| 7 | 2,4-DB |
| 8 | 1,2-ジブromo-3-クロロプロパン (DBCP) |
| 9 | 1,2-ジブromoエタン |
| 10 | 1,2-ジクロロプロパン (1,2-DCP) |
| 11 | ジクロロプロップ |
| 12 | ジメトエート |
| 13 | エンドリン |
| 14 | フェノプロップ |
| 15 | イソプロツロン |
| 16 | メコプロップ (MCP) |
| 17 | メトキシクロル |
| 18 | シマジン (CAT) |
| 19 | テルブチラジン |
| 20 | DDT 及び代謝物 |
| 21 | ペンタクロロフェノール |
| 22 | 2,4,5-T |
| 23 | アシュラム |
| 24 | イソフェンホス |
| 25 | イソプロカルブ (MIPC) |
| 26 | イプロジオン |
| 27 | イミノクタジン酢酸塩 |
| 28 | エディフェンホス (EDDP) |
| 29 | エンドスルファン |
| 30 | カルバリル (NAC) |

| 番号 | 名称 |
|----|----------------|
| 31 | キャプタン |
| 32 | グリホサート |
| 33 | クロロタロニル (TPN) |
| 34 | ジウロン (DCMU) |
| 35 | ジクロルボス (DDVP) |
| 36 | ジクワット |
| 37 | シメトリン |
| 38 | ダイアジノン |
| 39 | ダラポン |
| 40 | チウラム |
| 41 | チオジカルブ |
| 42 | チオフアネートメチル |
| 43 | テニルクロール |
| 44 | トリクロピル |
| 45 | トリクロホスメチル |
| 46 | トリクロルホン (DEP) |
| 47 | トリシクラゾール |
| 48 | ビフェノックス |
| 49 | フェニトロチオン (MEP) |
| 50 | フラザスルフロン |
| 51 | プロシミドン |
| 52 | プロピコナゾール |
| 53 | プロピザミド |
| 54 | ヘキサクロロベンゼン |
| 55 | ベノミル |
| 56 | ベンタゾン |
| 57 | ホセチル |
| 58 | マラソン (マラチオン) |
| 59 | メソミル |
| 60 | メチダチオン (DMTP) |

(別添 2) 「清涼飲料水に係る規格基準の改正について」

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。以下「告示」という。)の各条において規定される「清涼飲料水」については、現行、成分規格、製造基準及び保存基準が定められており、その中で、

- ・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

の区分により、それぞれ規格基準が定められている。

このうち、「ミネラルウォーター類」及び「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」にあつては、製造基準において原水の基準が定められており、それぞれ、平成 6 年当時のナチュラルミネラルウォーターに関するコーデックス・ヨーロッパ地域食品規格、平成 5 年当時の水道法の水質基準を引用して項目及び基準値が設定されている。

さらに、「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が 20℃で 98kPa 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、「腸球菌及び緑膿菌陰性」とする成分規格、製造において認められる処理(沈殿、ろ過、曝気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気)及び衛生的な取扱い等に関する製造基準が定められている。

また、同じく告示の各条に規定される「粉末清涼飲料」についても、成分規格、製造基準及び保存基準が定められている。

一般的にミネラルウォーター類は、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、成分規格と原水基準の双方による現行の規制は、必ずしも実態に即していない。また、現在の水道法で規定される水道基準等とも乖離が生じている。このため、これまでの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我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、規格基準の改正を進めている。

II. 食品健康影響評価等を依頼する事項

※【 】は現行の区分、『 』は改正後の区分を示す。

1. 飲用適の水の規定の法令上の整理

- ① 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「飲用適の水」の基準を「食品一般の製造、加工及び調理基準」において規定し、その名称は「食品製造用水(仮称)」とすること

なお、その際、同じく各条中の他の複数の個別食品の製造基準等並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において規定されている「飲用適の水」の名称を「食品製造用水(仮称)」とすること

- ② 現行の「飲用適の水」に表で規定されている化学物質等の項目に係る試験法を削除し、通知で示すこと

2. 清涼飲料水の規格基準の枠組みの見直し及び基準設定項目の見直し

- ① 【ミネラルウォーター類】について、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』と、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』に区分し、それぞれに規格基準を設定すること
- ② 『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』について、製造基準は、現行で「殺菌、除菌を要する」とされている【ミネラルウォーター類】の規定（原水に規定されている化学物質等を除く）を維持し、成分規格は【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原水基準とされている化学物質等の項目を規定することとしているが、網掛け部分については、薬食審の部会での審議がなされるまで、現行の【ミネラルウォーター類】の原水基準を成分規格として別紙1のとおり規定すること
 - a. ②の整理の際に、【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原水に規定されている化学物質等のうち、亜鉛、鉄、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、塩素イオン、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、pH値、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び有機リンについて、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の成分規格において規定しないこと
 - b. ②の整理の際に、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の成分規格において、有機物等（全有機炭素）を規定すること
- ③ ②の整理に伴い【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原水に規定されている化学物質等に係る試験法を削除し、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の成分規格に係る試験法として通知で示すこと
- ④ ②の整理に伴い、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の製造基準において原水に規定する一般細菌及び大腸菌群に係る検体採取及び試料調製並びに測定法又は試験法を規定すること
- ⑤ 『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』について、製造基準は、現行で「殺菌、除菌を要しない」とされている【ミネラルウォーター類】の規定（原水に規定されている化学物質等を除く）を維持し、成分規格は【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水に規定されている化学物質等の項目を別紙2の

とおりに規定すること

- a. ⑤の整理の際に、【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水に規定されている化学物質等のうち、亜鉛、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び硫化物について、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の成分規格において規定しないこと
- ⑥ 『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の製造基準において、泉源の衛生性等に関する規定を別紙3のとおり設けること
- ⑦ ⑤の整理に伴い、【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水に規定されている化学物質等に係る試験法を削除し、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の成分規格に係る試験法として通知で示すこと
- ⑧ ⑤の整理に伴い、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の製造基準において原水に規定する一般細菌、大腸菌群、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、腸球菌及び緑膿菌に係る検体採取及び試料調製並びに大腸菌群に係る試験法を規定すること
- ⑨ 【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】の製造基準における原水（飲用適の水）に係る規定を削除し、原料として用いる水として、水道水の他に『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』又は『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の成分規格等を満たす水を規定すること

3. 清涼飲料水一般及び粉末清涼飲料の成分規格の見直し

- ① 清涼飲料水一般及び粉末清涼飲料の成分規格において規定されているスズの基準を缶入りのものに限定して適用すること
- ② 清涼飲料水一般及び粉末清涼飲料の成分規格において規定されているスズ又はパツリンに係る試験法を削除し、通知で示すこと

Ⅲ. 食品健康影響評価が明らかに必要でないと考えられる理由

1. 飲用適の水の規定の整理（1-①）

「飲用適の水」は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）の各条中、【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、原水の基準として「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欄に掲げる基準に適合する水（表は省略）」と定義され、同じく各条中の他の複数の個別食品の製造基準等並びに乳及び乳製品の成分規格等に関する省令において、製造、加工等に用いられる水（食品製造用水）の基準に準用されている。

本改正において、清涼飲料水の原水に係る規定内容を見直すに当たり、同規定を告示の各条ではなく、「食品一般の製造、加工及び調理基準」において定義することとしているが、あくまで法令上の整理を行うものであり、清涼飲料水以外の個別食品の製造基準等に変更を生じるものではないことから、人の健康に影響を及ぼすものではない。

2. ミネラルウォーターの区分の整理（2-①）

【ミネラルウォーター類】は、その製造基準の中で殺菌又は除菌を行うことを定めているが、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する場合について、一定の基準に適合すれば、殺菌又は除菌を要しないとする例外規定を設けている。

本改正において、【ミネラルウォーター類】を、殺菌・除菌がある場合とない場合に区分した上で、それぞれに成分規格や製造基準等を定めることとしている。これは、従前は一つの項目の中で例外規定として定めていた殺菌又は除菌を要しないとするものを、単に別の項目として規定するという法令上の整理を行うものであり、人の健康に影響を及ぼすものではない。

なお、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』及び『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の成分規格や製造基準等の中で、従前の規定からリスク管理措置に実際上の変更がない部分については、人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられるが、管理措置に実際上の変更がある部分については食品健康影響評価が必要であると考える。

3. 化学物質等に係る試験法の削除（1-②、2-③及び⑦、3-②）

【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】の製造基準において原水（飲用適の水）の基準として規定されている項目（26項目）及び【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水の基準として規定されている項目（18項目）については、告示において試験法が規定されている。また、清涼飲料水一般及び粉末清涼飲料の成分規格において規定されているスズ又はパツリンに

についても、同じく告示において試験法が規定されている。

本改正において、分析技術の進歩に迅速に対応し適宜試験法の修正を行うことを可能とするため、これらのうち化学物質等に係る試験法を告示から削除する一方、今後適用される試験法（改良法）については通知で示すこととするが、通知により示される試験法（改良法）については従前と同等の運用がなされること等から、本改正により規格基準の遵守に係る担保措置に変更はなく、人の健康に影響を及ぼすことはない。

4. 微生物に係る測定法又は試験法の規定（2-④及び⑧）

【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水の基準として規定されている一般細菌及び大腸菌群については、告示において試験法名のみが示されており、詳細な検体採取・試料調製の方法及び測定法又は試験法が示されていない。

本改正において、清涼飲料水の規格基準における微生物に係る測定法又は試験法の規定内容の整合を図るため、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』及び『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の製造基準において既存の規定を引用して検体採取・試料調製の方法及び測定法又は試験法を規定することとしているが、あくまで法令上の整理を行うものであり、微生物の規格基準に変更を生じるものではないことから、人の健康に影響を及ぼすものではない。

5. 性状関連項目の基準設定見直し（2-②の a 及び b、2-⑤の a）

【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原水の基準として規定されている項目（26項目）のうち、亜鉛、鉄、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、塩素イオン、蒸発残留物、フェノール類、pH値及び有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）並びに【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水に基準として規定されている項目（18項目）のうち、亜鉛、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び硫化物については、以下①又は②の観点から、水道法の水質基準又は水質管理目標及びWHO飲料水水質ガイドラインにおいて、人の健康の保護の観点からの評価値等が算出されていない。

- ① 耐容摂取量等が設定されているものの、水の性状の観点からの閾値のほうが多分低いため（色、味等が影響を受け、明らかに飲料水として適さない）、人の健康の保護の観点からの評価値等が算出されていないもの：亜鉛、鉄、フェノール類
- ② 飲料水を通じた摂取による健康影響に関する知見がなく、あくまで水の性状の観点で評価されているもの：カルシウム・マグネシウム等（硬度）、塩素イオン、蒸発残留物、pH値、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）、硫化物

上記①、②の項目については、現状においては、性状関連の異常で健康影響を伴う事例はないことから、基準値を設定せず、水道水等での検出状況の把握に努めることが必要である。

また、【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原水に規定されている有機リンについては、残留農薬に由来するものとして規定されていたが、食品中に残留する農薬等に係るポジティブリスト制度に基づき、清涼飲料水を含む食品一般の成分規格において個別の有機リン系農薬が規制されその安全は担保されている。

さらに、【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原水に規定されている陰イオン界面活性剤については、規格基準において「原料として用いる水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。ただし、別途成分規格等が設定されている場合にあっては、この限りでない。」旨を規定することで担保でき、なおかつ、有機リンではダブルスタンダードとならない措置がとれる。

本改正において、【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原水に規定されている化学物質等を『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の成分規格としての規定に変更するに当たり、現行の【ミネラルウォーター類】に適用されていた原水基準に従うところであるが、今回、【ミネラルウォーター類】以外に適用されていた原水基準に従うとした理由は、殺菌又は除菌を必要とする【ミネラルウォーター類】は、水道水が原料となることも想定されるため、水道水質項目が考慮された【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】に準拠することとした。このうち、亜鉛、鉄、カルシウム・マグネシウム等（硬度）、塩素イオン、蒸発残留物、陰イオン界面活性剤、フェノール類、pH値、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び有機リンについては、成分規格項目としないこととしており、また、【ミネラルウォーター類】の製造基準において原水に規定されている化学物質等を『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』の成分規格としての規定に変更するに当たり、亜鉛、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）及び硫化物については、コーデックスのナチュラルミネラルウォーター規格に準じて成分規格項目としないこととしているが、これらの物質はいずれも飲料水において人の健康の保護の観点からの規制を要しない又は他の規定により必要な規制が行われるものであり、人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられる。

また、水道法の水質基準における有機物指標としては、現在、過マンガン酸カリウム消費量に代えて全有機炭素が用いられており、「水質汚染に関する総括的な指標」との位置付けで水質基準（3 mg/L）とされていることから、これに準じて、『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』の成分規格として有機物（全有機炭素）を規定する。

なお、全有機炭素は健康影響を評価するための指標としてではなく、水の性状を評価するための指標としての役割を果たしていることから、本改正は人の健康に影響を及ぼすものではないと考えられる。

6. 原料として用いる水の規定（2-⑨）

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原水の基準として規定されている項目（26項目）は、食品の製造に用いられる水と定義し、今回の【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】の原料として用いる水として規定する『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）』又は『ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）』について安全が担保されるものとして認められれば、この水を原料に用いる清涼飲料水も安全が担保されるものと考えている。

7. スズに係る成分規格の限定適用（3-①）

清涼飲料水一般及び粉末清涼飲料の成分規格において、スズの含有量の規定として「150.0 ppm を超えるものであってはならない」とされている。一般的にスズは、金属容器の酸価や腐食を防止する目的で、食品に接触する部分のメッキ加工に用いられるものであり、スズが混入する器具・容器包装材料は缶のみである。また、コーデックス規格においては、容器包装の観点で缶飲料に最大基準値（150 ppm）が設定されている。

本改正において、現行のスズの含有量の規定を清涼飲料水及び粉末清涼飲料のうち、缶入りのものに限定して適用することとしているが、あくまで容器包装の観点で設けている本規制の対象範囲の適正化を図るものであり、人の健康に影響を及ぼすものではない。

<別紙1>

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）の化学物質等の成分規格（案）

| 物質名 | (参考) 現行のその他の 清涼飲料水の原水基準 | 新たに設けるミネラルウォーター 類（殺菌・除菌有）の成分規格 |
|--|-------------------------------|-----------------------------------|
| カドミウム | 0.01 mg/L 以下 | 0.003 mg/L 以下 |
| 四塩化炭素 | — | 0.002 mg/L 以下 |
| 1,4-ジオキサン | — | 0.04 mg/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 | — | 0.04 mg/L 以下 (シス体とトランス体の和として) |
| ジクロロメタン | — | 0.02 mg/L 以下 |
| テトラクロロエチレン | — | 0.01 mg/L 以下 |
| トリクロロエチレン | — | 0.004 mg/L 以下 |
| ベンゼン | — | 0.01 mg/L 以下 |
| 塩素酸 | — | 0.6 mg/L 以下 |
| 臭素酸 | — | 0.01 mg/L 以下 |
| ホルムアルデヒド | — | 0.08 mg/L 以下 |
| 銅 | 1.0 mg/L 以下 | 1 mg/L 以下 |
| シアン (シアンイオン及び塩化シアン) | 0.01 mg/L 以下 | 0.01 mg/L 以下 |
| クロロホルム | — | 0.06 mg/L 以下 |
| ジブロモクロロメタン | — | 0.1 mg/L 以下 |
| ブロモジクロロメタン | — | 0.03 mg/L 以下 |
| ブロモホルム | — | 0.09 mg/L 以下 |
| 総トリハロメタン | — | 0.1 mg/L 以下 |
| 1,2-ジクロロエタン | — | 0.004 mg/L 以下 |
| トルエン | — | 0.4 mg/L 以下 |
| 亜塩素酸 | — | 0.6 mg/L 以下 |
| ジクロロアセトニトリル | — | 0.01 mg/L 以下 |
| 残留塩素 | — | 3 mg/L 以下 |
| 亜鉛 | 1.0 mg/L 以下 | — |

| | | |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| 鉄 | 0.3 mg/L 以下 | 二 |
| カルシウム、マグネシウム等 (硬度) | 300 mg/L 以下 | 二 |
| 塩素イオン | 200 mg/L 以下 | 二 |
| 蒸発残留物 | 500 mg/L 以下 | 二 |
| 陰イオン界面活性剤 | 0.5 mg/L 以下 | 二 |
| フェノール類 | 0.005 mg/L 以下 (フェノールとして) | 二 |
| pH値 | 5.8 以上 8.6 以下 | 二 |
| 味 | 異常でないこと | 異常でないこと |
| 臭気 | 異常でないこと | 異常でないこと |
| 色度 | 5 度以下 | 5 度以下 |
| 濁度 | 2 度以下 | 2 度以下 |
| 有機物等 (過マンガン酸カリウム消費量) | 10 mg/L 以下 | 二 |
| <u>有機物等 (全有機炭素)</u> | — | <u>3 mg/L 以下</u> |
| 有機リン | 0.1 mg/L 以下 | 二 |
| 水銀 | 0.0005 mg/L 以下 | 0.0005 mg/L 以下 |
| 鉛 | 0.1 mg/L 以下 | <u>0.05 mg/L 以下</u> |
| ヒ素 | 0.05 mg/L 以下 | 0.05 mg/L 以下 |
| 六価クロム | 0.05 mg/L 以下 | 0.05 mg/L 以下 |
| 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 | 10 mg/L 以下 | 10 mg/L 以下 |
| フッ素 | 0.8 mg/L 以下 | <u>2 mg/L 以下</u> |
| マンガン | 0.3 mg/L 以下 | <u>2 mg/L 以下</u> |
| <u>セレン</u> | — | <u>0.01 mg/L 以下</u> |
| <u>バリウム</u> | — | <u>1 mg/L 以下</u> |
| <u>ホウ素</u> | — | <u>30 mg/L 以下</u> <u>(ホウ酸として)</u> |

※下線部は現行のその他の清涼飲料水の原水基準と項目及び値が異なるもの。

※網掛けは現行のミネラルウォーター類の原水基準を成分規格として適用するが、今後、食品安全委員会の評価結果を踏まえて見直し予定。

<別紙2>

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の化学物質等の成分規格（案）

| 物質名 | (参考) 現行のミネラルウォーター類の原水基準 | 新たに設けるミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の成分規格 |
|----------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| カドミウム | 0.01 mg/L 以下 | <u>0.003 mg/L 以下</u> |
| 銅 | 1 mg/L 以下 | 1 mg/L 以下 |
| 亜鉛 | 5 mg/L 以下 | 二 |
| 有機物等 | 12 mg/L 以下 (過マンガン酸カリウム消費量として) | 二 |
| 硫化物 | 0.05 mg/L 以下 (硫化水素として) | 二 |
| <u>シアン (シアンイオン及び塩化シアン)</u> | 0.01 mg/L 以下 | 0.01 mg/L 以下 |
| 水銀 | 0.0005 mg/L 以下 | 0.0005 mg/L 以下 |
| セレン | 0.01 mg/L 以下 | 0.01 mg/L 以下 |
| 鉛 | 0.05 mg/L 以下 | 0.05 mg/L 以下 |
| バリウム | 1 mg/L 以下 | 1 mg/L 以下 |
| ヒ素 | 0.05 mg/L 以下 | 0.05 mg/L 以下 |
| 六価クロム | 0.05 mg/L 以下 | 0.05 mg/L 以下 |
| 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素 | 10 mg/L 以下 | 10 mg/L 以下 |
| フッ素 | 2 mg/L 以下 | 2 mg/L 以下 |
| ホウ素 | 30 mg/L 以下 (ホウ酸として) | 30 mg/L 以下 (ホウ酸として) |
| マンガン | 2 mg/L 以下 | 2 mg/L 以下 |

※下線部は現行のミネラルウォーター類の原水基準と項目及び値が異なるもの。

※網掛けは現行のミネラルウォーター類の原水基準を成分規格として適用するが、今後、食品安全委員会の評価結果を踏まえて見直し予定。

<別紙 3 >

ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）の製造基準（案）

- a 原料として用いる水は、自然に又は掘削によって地下の帯水層から直接源泉として得られる鉱水のみとし、泉源地及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。
- b 原料として用いる水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定的なものでなければならない。
- c 原料として用いる水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。ただし、別途成分規格等が設定されている場合にあつては、この限りでない。
- d 原料として用いる水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原料として用いる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ってはならない。
- e 原料として用いる水は、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌，腸球菌及び緑膿菌及び大腸菌群が陰性であり，かつ，1 ml 当たりの細菌数が5以下でなければならない。
- f 原料として用いる水は，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。
- g 原料として用いる水には，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。
- h 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は，原料として用いる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。
- i 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。
- j 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。
- k e 及び j の微生物に関する事項に係る記録は，6月間保存しなければならない。