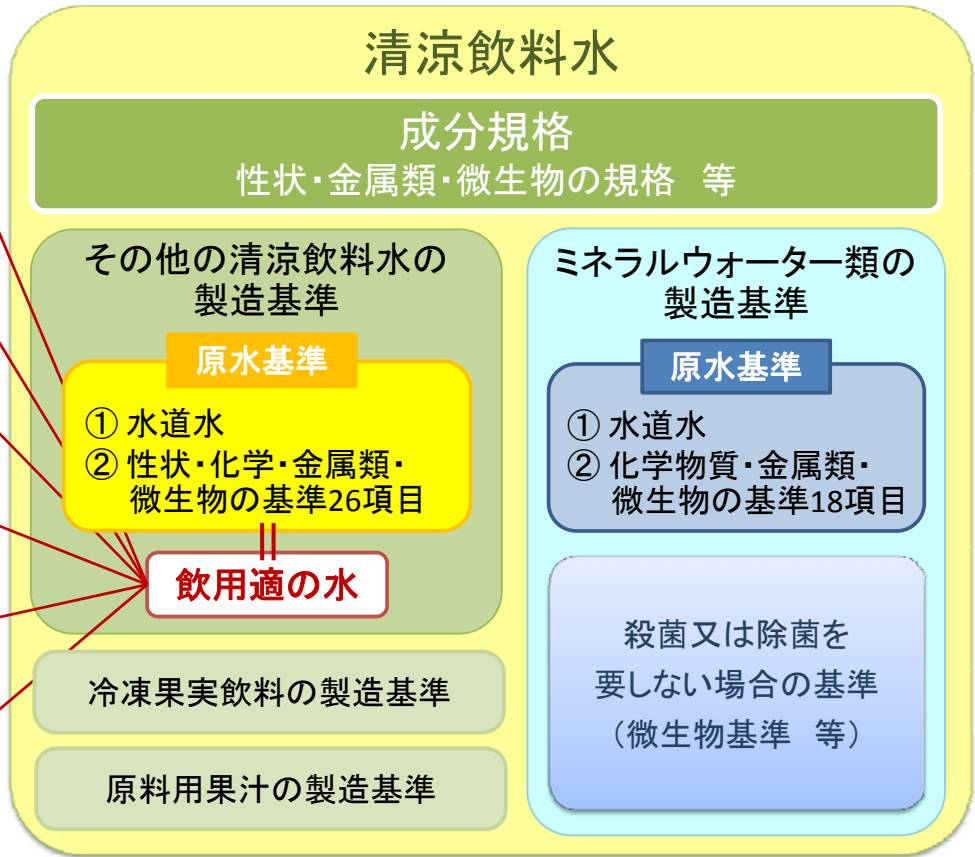


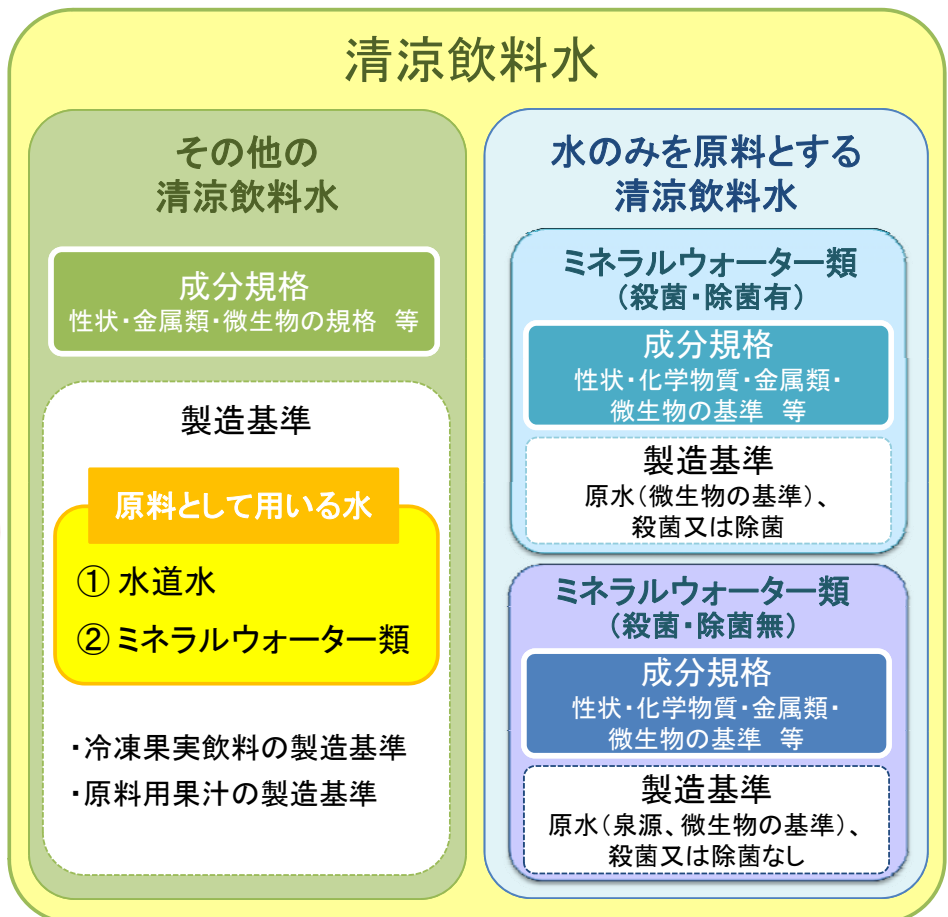
現 行

- 食品一般の製造、加工及び調理基準
- 氷雪/氷菓の製造基準
- 食鳥卵の製造基準
- 食肉製品の製造基準
- 魚肉ねり製品の製造基準
- 生食用鮮魚介類の製造基準
- ⋮



改正後

- 食品一般の製造、加工及び調理基準
飲用適の水
- 氷雪/氷菓の製造基準
- 食鳥卵の製造基準
- 食肉製品の製造基準
- 魚肉ねり製品の製造基準
- 生食用鮮魚介類の製造基準
- ⋮

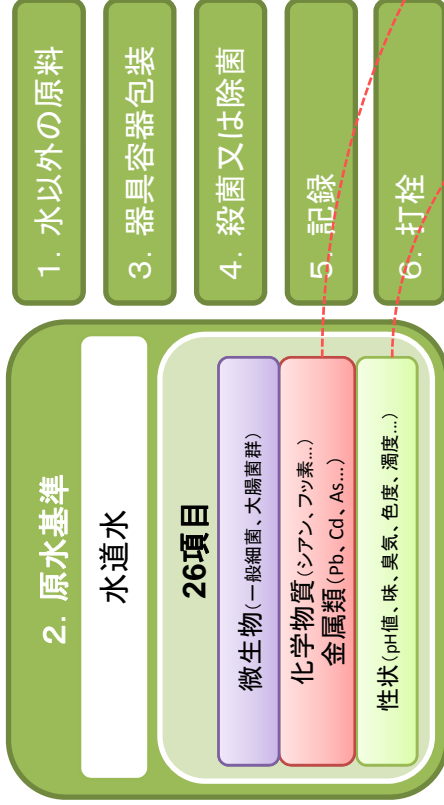


現行

清涼飲料水の成分規格

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 3. 金属類 (Pb, Cd, As, Sn)
- 4. 大腸菌群
- 5. 腸球菌・緑膿菌 (ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌なしのもの)
- 6. パツリン
- 6. パツリン (りんごの搾汁及び果汁のみを原料とするもの)

その他の清涼飲料水の製造基準



ミネラルウォーター類の製造基準



改正後

その他の清涼飲料水の成分規格

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 3. 金属類 (Pb, As, Sn)
- 4. 大腸菌群
- 6. パツリン

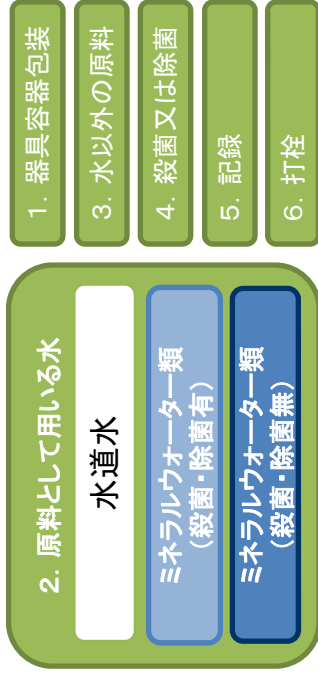
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)の成分規格

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 3. 化学物質 (シアン、フッ素、バリウム、ホウ素...)
- 金属類 (Pb, Cd, As, Se, Sn...)
- 4. 5. 大腸菌群、腸球菌、緑膿菌

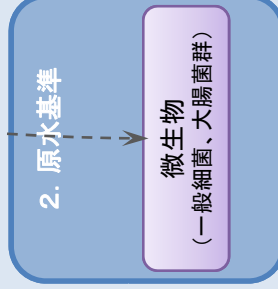
ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)の成分規格

- 1. 混濁
- 2. 沈殿物
- 性状 (pH値、味、臭気、色度、濁度...)
- 3. 化学物質 (シアン、フッ素...)
- 金属類 (Pb, Cd, As, Sn...)
- 4. 大腸菌群

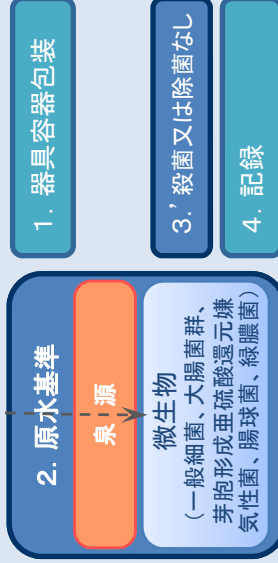
その他の清涼飲料水の製造基準



ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)の製造基準



ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無)の製造基準



※冷凍果実飲料・原料用果汁は省略。