

## 清涼飲料水の規格基準に関する改正等の経緯

### ○ 昭和 34 年 12 月

旧規格基準を廃止し、「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）」が設定された。

### ○ 昭和 37 年～48 年

数回にわたる小規模な改正あり。

### ○ 昭和 57 年 2 月

全面的に規格基準を改正。主な改正点は以下の通り。

#### 1 成分規格について

ア 着色の目的に使用される添加物に起因する混濁又は沈殿物については、差し支えないこととされた。

イ 重金属の規定について、ヒ素、鉛及びカドミウムを検出するものであってはならないこととされ、スズについては 150.0ppm 以下とされた。

#### 2 製造基準について

ア 「清涼飲料水（冷凍果実飲料及び原料用果汁を除く）」、「冷凍果実飲料」、「原料用果汁」に区分された。

イ 原水は水道法第 4 条に規定する水質基準に適合するものとされた。ただしミネラルウォーターの原水については、硬度及び pH が除外された。

ウ 殺菌方法が以下のように改められた

<pH4.0 未満のもの>

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

<pH4.0 以上のもの>

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  
ただし、炭酸を含有するものにあつては容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 1.0 kgf/cm<sup>2</sup> 以上であつて、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものは、殺菌を要しないこととされた。

### ○ 昭和 61 年 5 月

ミネラルウォーター類の製造基準が定められ、無殺菌・無除菌のミネラルウォーターについては一定の条件下において可とした。

#### ① 成分規格

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力が 20℃で 1.0 kgf/cm<sup>2</sup> 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、従来の規格に加え、腸球菌及び緑膿菌が陰性と定められた。

#### ② 製造基準

ミネラルウォーター類の製造基準が定められた。また、容器包装内の

二酸化炭素圧力が 20℃で 1.0 kgf/cm<sup>2</sup>未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないものについては、7項目の条件が定められた。

○ 昭和 61 年 11 月

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うち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が 0.94 を超えるものについては、ボツリヌス菌の増殖し得る食品特性を有するものであることを考慮し、殺菌に係る製造基準等の一部が改正された。

○ 平成 5 年 11 月

水道法の水質基準の改定に際し、食品の製造等に用いられる水の規格については現行の規制を継続することとされた。

○ 平成 6 年 12 月

ミネラルウォーター類の製造に用いる原水について、コーデックス委員会のヨーロッパ地域食品規格を参考として改正が行われた。

○ 平成 11 年 7 月

清涼飲料水の混濁又は沈殿物については、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物であって、製品の原材料に含まれることがやむを得ないものに限り、混濁又は沈殿物とみなさないこととされた。また、ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水について、殺菌による方法以外に除菌による方法も認めることとされた。

○ 平成 14 年 11 月

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水道法の水質基準改正の動きを受け、清涼飲料水の規格基準の改正について審議が行われ、以下の結論が取りまとめられた。

- ① ミネラルウォーター類については、製品の基準とする
- ② ミネラルウォーター類については、無殺菌・無除菌製品と殺菌等の処理済み製品に分類して検討する
- ③ 化学物質等に係る規格基準については、水道法の水質基準の改正後、項目及び基準値を検討する
- ④ 食品製造用水（飲用適の水）については、用途等の整理を行った上で検討する
- ⑤ 微生物に係る規格基準については、コーデックス規格との整合性及びカビ等の検討が必要である

○ 平成 15 年 7 月

食品安全委員会の発足とともに、清涼飲料水の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼した（化学物質 48 項目、農薬 93 項目）。

#### ○ 平成 26 年 12 月

清涼飲料水の規格基準の枠組変更、食品安全委員会における評価が終了し、かつ、同評価を踏まえ、水道法に基づく水質基準等の見直しの検討が行われた物質の成分規格設定等について審議し、規格基準を改正。主な改正点は以下の通り。

- ① 「ミネラルウォーター類」を、「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」、「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の 2 つに区分し、それぞれに個別基準を設定
- ② 製造基準における原水基準は微生物基準を除き成分規格に統一
- ③ 成分規格の項目及び基準値の見直し
- ④ 「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。）の原水基準に規定されていた「飲用適の水」を削除し、「食品一般の製造、加工及び調理基準」において「食品製造用水」として名称を改めて規定。「その他の清涼飲料水」の原水については「原料として用いる水」とし、これには「水道水」の他、「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌無）」又は「ミネラルウォーター類（殺菌・除菌有）」の規格基準等に適合する水を規定

#### ○ 平成 27 年 7 月

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も、十分な効力を有する方法で殺菌を行ったものと同様に 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した。