

## 清涼飲料水の規格基準(保存基準)の一部改正について(案)

### 1. 現行規定について

食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)において規定されている「清涼飲料水」については、

- ・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(以下「その他の清涼飲料水」という。)

の4つに分類され、それぞれ規格基準が定められている。

このうち、「その他の清涼飲料水」にあつては、製造基準及び保存基準が以下のように定められている。

#### ・製造基準(食品、添加物等の規格基準より、関係部分抜粋)

清涼飲料水は、容器包装に充てんし、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。

- a pH4.0未満のもの殺菌にあつては、その中心部の温度を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で行うこと。
- b 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。)の殺菌にあつては、その中心部の温度を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で行うこと。
- c pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものの殺菌にあつては、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又はbに定める方法で行うこと。
- d 除菌にあつては、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行うこと。

#### ・保存基準(食品、添加物等の規格基準より、関係部分抜粋)

「その他の清涼飲料水」のうち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであつて、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で殺菌していないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない。

## **2. 問題点**

「その他の清涼飲料水」において、製造基準としては「除菌にあつては、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行うこと」と規定する一方、保存基準としては「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で殺菌していないものにあつては、10℃以下で保存しなければならない」と規定している。

このため、現在の規定では、「十分な効力を有する方法」で「除菌」を行った場合でも、保存基準に従って「10℃以下で保存しなければならない」状態となっている。

近年、国民の間での清涼飲料水の需要の高まりなどを背景に、除菌技術についてもその技術向上が図られていることを踏まえれば、「その他の清涼飲料水」のうち、「十分な効力を有する方法で除菌を行ったもの」については、「10℃以下で保存しなければならない」とする保存基準を、不要とするべきであると考えられる。

## **3. 審議事項**

「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死滅させるのに十分な効力を有する方法で除菌を行ったもの」については、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すること(別紙)。

## **4. 今後の対応**

当部会において了承された事項については、速やかに食品安全委員会への食品健康影響評価の依頼を行う。

# 「その他の清涼飲料水」の保存基準改正について（案）

## （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<br>（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<br><small>（右欄の条件のどちらかが必要）</small> | ・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<br>（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<br><small>（右欄の条件のどちらかが必要）</small> | ・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                           | —     |

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件新旧対照条文  
○食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）（抄）

(傍線部分は改正部分)

| 改 正 案  | 現 行  |
|--|--|
| <p>第1 食品<br/>A～C (略)<br/>D 各条<br/>○ 清涼飲料水<br/>1・2 (略)<br/>3 清涼飲料水の保存基準<br/>(1) (略)<br/>(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うち，pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものであつて，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，發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で殺菌又は發育し得る微生物を除去するに十分な効力を有する方法で除菌して<u>いないものにあつては，10℃以下で保存しなければならない。</u><br/>(3)・(4) (略)<br/>(後略)</p> | <p>第1 食品<br/>A～C (略)<br/>D 各条<br/>○ 清涼飲料水<br/>1・2 (略)<br/>3 清涼飲料水の保存基準<br/>(1) (略)<br/>(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うち，pH4.6以上で，かつ，水分活性が0.94を超えるものであつて，原材料等に由来して当該食品中に存在し，かつ，發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で殺菌して<u>いないものにあつては，10°以下で保存しなければならない。</u><br/>(3)・(4) (略)<br/>(後略)</p> |

(参照)

食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）（抜粋）

## 第1 食品

### D 各条

#### ○ 清涼飲料水

#### 2 清涼飲料水の製造基準

4. 清涼飲料水は、容器包装に充てんし、密栓若しくは密封した後殺菌するか、又は自記温度計をつけた殺菌器等で殺菌したもの若しくはろ過器等で除菌したものを自動的に容器包装に充てんした後、密栓若しくは密封しなければならない。この場合の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。ただし、容器包装内の二酸化炭素圧力が20°で98kPa以上であって、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものにあつては、殺菌及び除菌を要しない。

a pH4.0未満のものに於ては、その中心部の温度を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で行うこと。

b 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。）に於ては、その中心部の温度を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で行うこと。

c pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものの殺菌に於ては、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又はbに定める方法で行うこと。

d 除菌に於ては、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行うこと。

#### 3 清涼飲料水の保存基準

(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うち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものであつて、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で殺菌していないものにあつては、10°C以下で保存しなければならない。