

## 「飲用適の水」が準用されている規定

## 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）

## 第 1 食品

## B 食品一般の製造、加工及び調理基準

- 5 魚介類を生食用に調理する場合は、飲用適の水（第 1 食品の部 D 各条の項の○ 清涼飲料水の 2 清涼飲料水の製造基準の 2. に規定するものをいう。）で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

## D 各条

## ○ 清涼飲料水

## 2 清涼飲料水の製造基準

- (1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果汁の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを冷凍したものであって、原料用果汁以外のものをいう。以下同じ。）及び原料用果汁以外の清涼飲料水
  2. 原水は、飲用適の水（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）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をいう。以下同じ。））でなければならない。
- 4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充てんされた原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具（以下「清涼飲料水全自動調理機」という。）により調理される清涼飲料水の調理基準
- (1)・・・。また、調理に用いる水は、飲用適の水でなければならない。

## ○ 氷雪

## 2 氷雪の製造基準

氷雪の製造に使用する原水は、飲用適の水でなければならない。

## ○ 氷菓

## 2 氷菓の製造基準及び保存基準

- (1) 氷菓の原水は、飲用適の水でなければならない。
- (3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、飲用適の流水でなければならない。

○ 食鳥卵

2 食鳥卵（鶏の液卵に限る。）の製造基準

(2) 個別基準

1. 殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

2. 未殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

○ 食肉製品

2 食肉製品の製造基準

(1) 一般基準

2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(2) 個別基準

2. 非加熱食肉製品

a ④ ロ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

⑤ ロ 塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、飲用適の冷水を用いて、換水しながら行わなければならない。

b ⑤ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

3. 特定加熱食肉製品

e 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

h ……。

なお、冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

4. 加熱食肉製品

b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

○ 鯨肉製品

2 鯨肉製品の製造基準

(2) 製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(7) 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。

い。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

○ 魚肉ねり製品

2 魚肉ねり製品の製造基準

- (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素 1.0ppm 以上を含む水で絶えず換水を行わなければならない。

○ ゆでだこ

2 ゆでだこの加工基準

- (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) たこは、ゆでた後、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

○ ゆでがに

2 ゆでがにの加工基準

- (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (4) 加熱後は、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。・・・。

○ 生食用鮮魚介類

2 生食用鮮魚介類の加工基準

- (1) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

○ 生食用かき

2 生食用かきの加工基準

- (5) むき身作業に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (8) むき身は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工

海水で十分洗浄しなければならない。

○ 豆腐

1 豆腐の製造基準

(8) 豆腐を製造する場合に使用する水は、飲用適の水でなければならない。

2 豆腐の保存基準

(1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。・・・。

○ 冷凍食品

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。

(4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

(7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。

第2 添加物

E 製造基準

添加物一般

2.・・・、添加物の製剤は、・・・及び食品（いずれも法第7条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては飲用適の水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。

第5 洗浄剤

B 洗浄剤の使用基準

3 野菜もしくは果実または飲食器は、洗浄剤を使用して洗浄した後飲用適の水ですすがなければならない。・・・。

**乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和 26 年厚生省令第 52 号）**

別表

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(6) アイスクリーム

2 製造の方法の基準

a アイスクリームの原水は、飲用適の水であること。

c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、飲用適の流水であること。

(7) アイスミルク

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(8) ラクトアイス

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(23) 発酵乳

2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、飲用適の水であること。

(24) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）

2 製造の方法の基準

a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、飲用適の水であること。

(四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%未満のもの）

2 製造の方法の基準

乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）の例によること。