清涼飲料水の成分規格

行 現

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 (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

2. 原水基準

水道水

26項目

微生物(一般細菌、大腸菌群)

化学物質(シアン、フッ素...) 金属類(Pb、Cd、As...)

性状(pH值、味、臭気、色度、濁度...)

1. 水以外の原料

器具容器包装

4. 殺菌又は除菌

5. 記録

6. 打栓

ミネラルウォーター類の製造基準

1. 原水基準

水道水

18項目

微生物(一般細菌、大腸菌群)

化学物質(シアン、フッ素、バリウム、ホウ素...) 金属類(Pb, Cd, As, Se..)

2. 器具容器包装

3. 殺菌又は除菌

微生物

(一般細菌、大腸菌群、 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、 腸球菌、緑膿菌)

4. 記録

改正後

その他の清涼飲料水 の成分規格

2. 1. 混濁 沈殿物

3. 金属類 (Pb, As, Sn)

大腸菌群

パツリン

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有) の成分規格

沈殿物

性状 (pH値、味、臭気、 色度、濁度...

2.

化学物質 (シアン、フッ素...) 金属類

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌有)

の製造基準

(Pb, Cd, As, Sn...)

ミネラルヴォーター類(殺菌・除菌無) の成分規格

1.

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...)

その他の清涼飲料水の製造基準

2. 原料として用いる水

水道水

ミネラルウォーター類 (殺菌・除菌有)

ミネラルウォーター類 (殺菌・除菌無)

- 器具容器包装
- 3. 水以外の原料
- 4. 殺菌又は除菌
- 5. 記録
- 6. 打栓

2. 原料として用いる水

微生物 (一般細菌、大腸菌群) 1. 器具容器包装

大腸菌群

3. 殺菌又は除菌

4. 記録

ミネラルウォーター類(殺菌・除菌無) の製造基準

2. 原料として用いる水

沈殿物

混濁

泉」源

微生物

(一般細菌、大腸菌群、 芽胞形成亜硫酸還元嫌 気性菌、腸球菌、緑膿菌) 3. 殺菌又は除菌なし

1. 器具容器包装

4. 5.

大腸菌群

腸球菌

緑膿菌

4. 記録

※冷凍果実飲料・原料用果汁は省略。

清涼飲料水の規格基準改正の概念図

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

清涼飲料水

成分規格

性状・金属類・微生物の規格 等

その他の清涼飲料水の製造基準

原水基準

- ① 水道水
- ② 性状・化学・金属類・ 微生物の基準26項目

飲用適の水

冷凍果実飲料の製造基準

原料用果汁の製造基準

ミネラルウォーター類の 製造基準

原水基準

- ①水道水
- ② 化学物質・金属類・ 微生物の基準18項目

殺菌又は除菌を 要しない場合の基準 (微生物基準 等)

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

清涼飲料水

その他の清涼飲料水

成分規格 性状・金属類・微生物の規格 等

製造基準

原料として用いる水

- ① 水道水
- ② ミネラルウォーター類
- •冷凍果実飲料の製造基準
- 原料用果汁の製造基準

水のみを原料とする清涼飲料水

ミネラルウォーター類 (殺菌・除菌有)

成分規格 性状・化学物質・金属類・ 微生物の基準 等

製造基準 原水(微生物の基準)、 殺菌又は除菌

ミネラルウォーター類 (殺菌・除菌無)

成分規格 性状・化学物質・金属類・ 微生物の基準等

製造基準 原水(泉源、微生物の基準)、 殺菌又は除菌なし