

○ 清涼飲料水

1 ミネラルウォーター類

(3) 殺菌又は除菌を行っているもの

イ 製造基準

《一般基準》

製造に使用する器具及び容器包装は、適当な方法で洗浄し、かつ、殺菌したものでなければならない。ただし、未使用の容器包装であり、かつ、殺菌され、又は殺菌効果を有する製造方法で製造され、使用されるまでに汚染されるおそれのないように取り扱われたものにあつては、この限りでない。

《個別基準》

- a 原料として用いる水は、1ml当たりの細菌数が100以下であり、かつ、大腸菌群が陰性でなければならない。
- b 容器包装に充填し、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填した後、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、その中心部の温度を85℃で30分間加熱する方法その他の原料として用いる水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、又は除去するのに十分な効力を有する方法で行わなければならない。
- c bの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録若しくは除菌に係る記録は、6月間保存しなければならない。