

○ 清涼飲料水

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

(1)及び(2)共通

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、水道水又は次のいずれかでなければならない。
- ① 1 清涼飲料水の成分規格の(2)個別規格の1.のa*¹に適合するものうち、2 清涼飲料水の製造基準の(2)個別基準の1.(f、h、i、j及びkを除く。)*²又は2.*³に適合するもの。
 - ② 1 清涼飲料水の成分規格の(2)個別規格の2.*⁴及び2 清涼飲料水の製造基準の(2)個別基準の3.のa*⁵に適合するもの。
- b 製造に使用する果実、野菜等の原料は、鮮度その他の品質が良好なものであり、かつ、必要に応じて十分洗浄したものでなければならない。
- c 清涼飲料水は、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、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以上であり、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。(加熱殺菌条件のイメージは次のページ)
- ① 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。
 - ② 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。
 - ③ 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②に定める方法で行うこと。*⁶
 - ④ 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。*⁶
- d cの殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はcの除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。
- e 清涼飲料水のうち、cに定める方法により殺菌又は除去したものに乳酸菌、酵母、発酵乳又は乳酸菌飲料を混合するものにあつては、混合以降の工程を病原微生物により汚染されない適当な方法で管理し、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。
- f 紙栓により打栓する場合は、打栓機械により行わなければならない。

- * 1 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「1 ミネラルウォーター類」の(1)のアの個別規格を参照してください。
- * 2 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「1 ミネラルウォーター類」の(1)のイを参照してください。
- * 3 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「1 ミネラルウォーター類」の(2)のイを参照してください。
- * 4 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「1 ミネラルウォーター類」の(3)のアの個別規格を参照してください。
- * 5 「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「1 ミネラルウォーター類」の(3)のイを参照してください。
- * 6 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、又は除去するのに十分な効力を有する方法で殺菌又は除菌を行わないものは、「食品別の規格基準」の「清涼飲料水の成分規格」のページ、「5 保存基準」の(2)の適用を受けます。
保存基準: 10℃以下で保存しなければならない。

【加熱殺菌条件(《個別基準》cの①～③)のイメージ】

