

○ 清涼飲料水

3 冷凍果実飲料

(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 原料用果実は、傷果、腐敗果、病害果等でない健全なものを用いなければならない。
- b 原料用果実は、水、洗浄剤等に浸して果皮の付着物を膨潤させ、ブラッシングその他の適当な方法で洗浄し、十分に水洗した後、次亜塩素酸ナトリウム液その他の適当な殺菌剤を用いて殺菌し、十分に水洗しなければならない。
- c 殺菌した原料用果実は、汚染しないように衛生的に取り扱わなければならない。
- d 搾汁及び搾汁された果汁の加工は、衛生的に行わなければならない。
- e 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。
- f 搾汁された果汁（密閉型全自動搾汁機により搾汁されたものを除く。）の殺菌又は除菌は、次の方法で行わなければならない。
  - 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 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。
- g f の殺菌に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録又はf の除菌に係る記録は6月間保存しなければならない。
- h 搾汁された果汁は、自動的に容器包装に充填し、密封しなければならない。
- i 化学的合成品たる添加物（酸化防止剤を除く。）を使用してはならない。