

平成 27 年 3 月

食品衛生法
「食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)」
一部改正のお知らせ

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のご愛顧を賜わり、厚く御礼申し上げます。

さて、この度、平成 26 年 12 月 22 日付で厚生労働省告示第 482 号により、食品衛生法第 11 条第 1 項の規定に基づき「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）」の一部が改正されましたので、その概要につきましてご案内申し上げます。

敬白

■施行日

告示日の平成 26 年 12 月 22 日から施行。ただし、平成 27 年 12 月 31 日までに製造され、又は輸入される清涼飲料水及び粉末清涼飲料については、なお従前の例によることができます。

■一部改正の内容

1. 食品、一般の製造、加工及び調理基準

- 1) 同則中の「飲用適の水」を「食品製造用水」に、「飲用適の流水」を「流水（食品製造用水に限る。）」に、「飲用適の冷水」を「冷水（食品製造用水に限る。）」に改められました。
- 2) 「魚介類を生食用に調理する場合」の規定内容については、食品製造用水（水道水）又は表 1 に示す規格に適合する水とされています。

表 1

項目名	規格基準
一般細菌	100 個/mL 以下
大腸菌群	検出されないこと
カドミウム	0.01 mg/L 以下
水銀	0.0005 mg/L 以下
鉛	0.1 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下
フッ素	0.8 mg/L 以下
有機リン	0.1 mg/L 以下
亜鉛	1.0 mg/L 以下
鉄	0.3 mg/L 以下
銅	1.0 mg/L 以下
マンガン	0.3 mg/L 以下
塩素イオン	200 mg/L 以下
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300 mg/L 以下
蒸発残留物	500 mg/L 以下
陰イオン界面活性剤	0.5 mg/L 以下
フェノール類	0.005 mg/L 以下
有機物等(過マンガン酸カリウム消費量)	10 mg/L 以下
pH 値	5.8 ~8.6
味	異常でないこと
臭気	異常でないこと
色度	5 度以下
濁度	2 度以下

2. 清涼飲料水の成分規格

清涼飲料水の成分規格を(1)一般規格と(2)個別規格に分け、さらに個別規格はミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌の有無により分けられました。

(1) 一般規格

項目	規格基準	備考
混濁	認めない	
沈殿物	認めない	
スズ	150.0ppm 以下	金属製容器包装入りのもの
大腸菌群	陰性	

(2) 個別規格

1) ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水をいう)のうち殺菌又は除菌を行わないもの

項目	規格基準
亜鉛	5 mg/L 以下
カドミウム	0.003 mg/L 以下
水銀	0.0005 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下
銅	1 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下
マンガン	2 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下
シアン (シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下
フッ素	2 mg/L 以下
ホウ素	30 mg/L 以下(ホウ酸として)

腸球菌	陰性	容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満のもの
緑膿菌	陰性	

2) ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの

項目	規格基準	項目	規格基準
亜鉛	5 mg/L 以下	シス-1,2-ジクロロエチレン及びトランス-1,2-ジクロロエチレン	シス体とトランス体の和が 0.04 mg/L 以下
カドミウム	0.003 mg/L 以下	ジブプロクロメタン	0.1 mg/L 以下
水銀	0.0005mg/L 以下	臭素酸	0.01 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下
銅	1 mg/L 以下	総トリハロメタン	0.1 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下	テトラクロロエチレン	0.01 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下	トリクロロエチレン	0.004 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下	トルエン	0.4 mg/L 以下
マンガン	2 mg/L 以下	フッ素	2 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下	プロモジクロロメタン	0.03 mg/L 以下
亜塩素酸	0.6 mg/L 以下	プロモホルム	0.09 mg/L 以下
塩素酸	0.6 mg/L 以下	ベンゼン	0.01 mg/L 以下
クロロホルム	0.06 mg/L 以下	ホウ素	30mg/L 以下(ホウ酸として)
残留塩素	3 mg/L 以下	ホルムアルデヒド	0.08 mg/L 以下
シアン(シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg/L 以下	有機物等(全有機炭素)	3 mg/L 以下
四塩化炭素	0.002 mg/L 以下	味	異常でないこと
1,4-ジオキサン	0.04 mg/L 以下	臭気	異常でないこと
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/L 以下	色度	5度以下
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/L 以下	濁度	2度以下
ジクロロメタン	0.02 mg/L 以下		

3) ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水

項目	規格基準
ヒ素	不検出
鉛	不検出
パツリン ^{注)}	0.050ppm 以下

注) りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするもの

3. 清涼飲料水の製造基準

清涼飲料水の製造基準を(1)一般基準と(2)個別基準に分け、さらに個別基準はミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌の有無により分けられました。

(1) 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ぬ。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あっては、この限りでない。

(2) 個別基準

1) ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないもの（容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のものを除く。）にあっては次の基準に適合するものでなければならない。

- a 原水は、自然に、又は掘削によって地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。
- b 原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。
- c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合において、この限りでない。
- d 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであってはならない。
- e 原水は次の通りでなければならない。

項目名	製造基準
芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌	陰性
腸球菌	陰性
緑膿菌	陰性
大腸菌群	陰性
細菌数	5 個/mL 以下

- f 原水は、泉源から直接採水したものを自動的に容器包装に充填した後、密栓又は密封しなければならない。
- g 原水には、沈殿、ろ過、曝気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。
- h 採水から容器包装詰めまでを行う施設及び設備は、原水を汚染するおそれのないよう清潔かつ衛生的に保持されたものでなければならない。
- i 採水から容器包装詰めまでの作業は、清潔かつ衛生的に行わなければならない。
- j 容器包装詰め直後の製品は次の通りでなければならない。

項目名	製造基準
細菌数	20 個/mL 以下

k e 及び j に係る記録は、6 月間保存しなければならない。

2) ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行わないものであって、かつ、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のものの原水は次の通りでなければならない。

項目名	製造基準
細菌数	100 個/mL 以下
大腸菌群	陰性

3) ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの

a 原料として用いる水は次の通りでなければならない。

項目名	製造基準
細菌数	100 個/mL 以下
大腸菌群	陰性

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。

4) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料（果実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）及び原料用果汁以外の清涼飲料水

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殺菌又は除菌を行わないもの

項目名	製造基準
亜鉛	5 mg/L 以下
カドミウム	0.003 mg/L 以下
水銀	0.0005 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下
銅	1 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下
マンガン	2 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下
シアン（シアンイオン及び塩化シアン）	0.01 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下
フッ素	2 mg/L 以下
ホウ素	30mg/L 以下(ホウ酸として)
鉄	0.3 mg/L 以下
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300 mg/L 以下

かつ、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満のもの原水。

a 原水は、自然に、又は掘削によって地下の帯水層から直接得られる鉱水のみとし、泉源及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保に十分に配慮しなければならない。

b 原水は、その構成成分、湧出量及び温度が安定したものでなければならない。

c 原水は、人為的な環境汚染物質を含むものであってはならない。ただし、別途成分規格が設定されている場合にあつては、この限りでない。

d 原水は、病原微生物に汚染されたもの又は当該原水が病原微生物に汚染されたことを疑わせるような生物若しくは物質を含むものであってはならない。

e

項目名	製造基準
芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌	陰性
腸球菌	陰性
緑膿菌	陰性
大腸菌群	陰性
細菌数	5 個/mL 以下

g 原水には、沈殿、ろ過、曝気又は二酸化炭素の注入若しくは脱気以外の操作を施してはならない。

又は、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 以上のものの原水

項目名	製造基準
細菌数	100 個/mL 以下
大腸菌群	陰性

②殺菌又は除菌を行うもの

項目名	製造基準
亜鉛	5 mg/L 以下
カドミウム	0.003 mg/L 以下
水銀	0.0005 mg/L 以下
セレン	0.01 mg/L 以下
銅	1 mg/L 以下
鉛	0.05 mg/L 以下
バリウム	1 mg/L 以下
ヒ素	0.05 mg/L 以下
マンガン	2 mg/L 以下
六価クロム	0.05 mg/L 以下
亜塩素酸	0.6 mg/L 以下
塩素酸	0.6 mg/L 以下
クロロホルム	0.06 mg/L 以下
残留塩素	3 mg/L 以下
シアン (シアンイオン及び塩化シアン)	0.01 mg/L 以下
四塩化炭素	0.002 mg/L 以下
1,4-ジオキサン	0.04 mg/L 以下
ジクロロアセトニトリル	0.01 mg/L 以下
1,2-ジクロロエタン	0.004 mg/L 以下
ジクロロメタン	0.02 mg/L 以下
シス-1,2-ジクロロエチレン及び トランス-1,2-ジクロロエチレン	シス体とトランス体の和が 0.04 mg/L 以下
ジブロモクロロメタン	0.1 mg/L 以下
臭素酸	0.01 mg/L 以下
硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	10 mg/L 以下
総トリハロメタン	0.1 mg/L 以下
テトラクロロエチレン	0.01 mg/L 以下
トリクロロエチレン	0.004 mg/L 以下
トルエン	0.4 mg/L 以下
フッ素	2 mg/L 以下
ブロモジクロロメタン	0.03 mg/L 以下
ブロモホルム	0.09 mg/L 以下
ベンゼン	0.01 mg/L 以下
ホウ素	30 mg/L 以下(ホウ酸として)
ホルムアルデヒド	0.08 mg/L 以下
有機物等(全有機炭素)	3 mg/L 以下
味	異常でないこと
臭気	異常でないこと
色度	5 度以下
濁度	2 度以下
細菌数	100 個/mL 以下
大腸菌群	陰性
鉄	0.3 mg/L 以下
カルシウム、マグネシウム等(硬度)	300 mg/L 以下

- 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。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、殺菌及び除菌を必要としない。
- 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 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。

以上

