

清涼飲料水の規格基準に関する改正の経緯

昭和34年12月

旧規格基準を廃止し、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月厚生省告示第370号）」が設定された。

昭和37年～48年

数回にわたる小規模な改正あり。

昭和57年2月

全面的に規格基準を改正。主な改正点は以下の通り。

○ 成分規格について

ア 着色の目的に使用される添加物に起因する混濁又は沈殿物については、差し支えないこととされた。

イ 重金属の規定について、ヒ素、鉛及びカドミウムを検出するものであってはならないこととされ、スズについては150.0ppm以下とされた。

○ 製造基準について

ア 「清涼飲料水（冷凍果実飲料及び原料用果汁を除く）」、「冷凍果実飲料」、「原料用果汁」に区分された。

イ 原水は水道法第4条に規定する水質基準に適合するものとされた。ただしミネラルウォーターの原水については、硬度及びpHが除外された。

イ 殺菌方法が以下のように改められた

< pH4.0未満のもの >

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

< pH4.0以上のもの >

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

ただし、炭酸を含有するものにあつては容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で1.0kgf/cm²以上であつて、かつ、植物又は動物の組織成分を含有しないものは、殺菌を要しないこととされた。

昭和61年5月

ミネラルウォーター類の製造基準が定められ、無殺菌・無除菌のミネラルウォーターについては一定の条件下において可とした。

○ 成分規格について

ミネラルウォーター類のうち、容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で1.0kgf/cm²未満であつて、かつ、殺菌又は除菌を行わないものにつ

いては、従来の規格に加え、腸球菌及び緑膿菌が陰性と定められた。

○ 製造基準について

ミネラルウォーター類の製造基準が定められた。また、容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 1.0kgf/cm²未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないものについては、7項目の条件が定められた。

昭和61年11月

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のうち、pH4.6以上で、かつ、水分活性が0.94を超えるものについては、ボツリヌス菌の増殖し得る食品特性を有するものであることを考慮し、殺菌に係る製造基準等の一部が改正された。

平成5年11月

水道法の水質基準の改定に際し、食品の製造等に用いられる水の規格については現行の規制を継続することとされた。

平成6年12月

ミネラルウォーター類の製造に用いる原水について、FAO/WHO 合同食品規格委員会のヨーロッパ地域食品規格を参考とし、改正が行われた。

平成11年7月

清涼飲料水の混濁又は沈殿物については、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる死滅した微生物であって、製品の原材料に含まれることがやむを得ないものに限り、混濁又は沈殿物とみなさないこととされた。

また、ミネラルウォーター類以外の清涼飲料水について、殺菌による方法以外に除菌による方法も認めることとされた。