

清涼飲料水の規格基準の改正について

1. 経緯及び現状

コーデックス委員会におけるナチュラルミネラルウォーター等の規格の設定及び我が国の水道法の水質基準改正の動きを受け、平成 14 年 10 月 3 日及び同年 11 月 12 日の食品規格部会において、清涼飲料水に係る規格基準の改正について審議が行われた結果、以下の結論が取りまとめられた。

- ① ミネラルウォーター類については、製品の基準とする
- ② ミネラルウォーター類については、無殺菌・無除菌製品と殺菌等の処理済み製品に分類して検討する
- ③ 化学物質等に係る規格基準については、水道法の水質基準の改正後、項目及び基準値を検討する
- ④ 食品製造用水（飲用適の水）については、用途等の整理を行った上で検討する
- ⑤ 微生物に係る規格基準については、コーデックス規格との整合性及びカビ等の検討が必要である

なお、平成 15 年 7 月 1 日に食品安全委員会が設立されたことから、同日付けで清涼飲料水の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼し（化学物質 48 項目、農薬 93 項目）、これまでに 35 物質（化学物質 24 項目、農薬 11 項目）について評価結果を受理している（平成 21 年 6 月現在）。

（参考）平成 15 年 5 月 30 日：水道法水質基準改正（平成 16 年 4 月 1 日施行）
2004 年（平成 16 年）：WHO 飲料水水質ガイドライン改正

2. 当面の検討課題

- (1) 飲用適の水（食品製造用水）の取扱いの整理
- (2) ミネラルウォーター類の原水基準の取扱いの整理
- (3) 残留農薬等のポジティブリスト制度との整合
- (4) 化学物質（農薬を除く）の基準値選定方針の決定

飲用適の水（食品製造用水）の規定の取扱いについて（案）

1. 経緯及び現状

昭和 37 年 12 月、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）の「ガラスびん（紙栓をつけたものを除く。）または金属製容器包装に収められる清涼飲料水の製造基準」において、次のとおり「飲用適の水」が定義された。

「炭酸を含有するものにあつては、その原水は、水道法（昭和 32 年法律第 177 号）による水道水により供給される水または 5 分間以上煮沸し、もしくは細菌ろ過した水であつて、水道法第 4 条に規定する水質基準に適合するもの（以下「飲用適の水」という。）」

以降、平成 4 年の水道法水質基準の改正に伴い、平成 5 年 11 月の食品衛生調査会において食品の製造等に用いられる水の規格に係る検討が行われ、「清涼飲料水の製造基準」において、次のとおり「飲用適の水」の定義が改正された。

「原水は、飲用適の水（水道法（昭和 32 年法律第 177 号）第 3 条第 2 項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第 6 項に規定する専用水道若しくは同条第 7 項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第 1 欄に掲げる事項につき同表の第 3 欄に掲げる方法によって行う検査において、同表の第 2 欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。）でなければならない。」

なお、当該規定は、他の個別食品の規格基準等においても準用されている（別紙参照）。

2. 対処方針

今般、清涼飲料水の規格基準の見直しを行うに当たり、まずは法令上の整理を行うため、清涼飲料水の製造基準における「飲用適の水」の定義を、食品一般の製造、加工及び調理基準において規定する。

また、「飲用適の水」の規定内容については、清涼飲料水の規格基準の見直しの後、改めて検討を行う。

＜参考＞ 食品、添加物等の規格基準改正案

新	旧
<p>B 食品一般の製造，加工及び調理基準 1～4 (略) 5 魚介類を生食用に調理する場合は，飲用適の水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道，同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第3欄に掲げる方法によって行う検査において，同表の第2欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。)で十分に洗浄し，製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。(表：省略)</p>	<p>B 食品一般の製造，加工及び調理基準 1～4 (略) 5 魚介類を生食用に調理する場合は，飲用適の水(第1食品の部D各条の項の○清涼飲料水の2清涼飲料水の製造基準の2.に規定するものをいう。)で十分に洗浄し，製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。</p>
<p>D 各条 ○ 清涼飲料水 1 清涼飲料水の成分規格(略) 2 清涼飲料水の製造基準 (1) 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。以下同じ。)及び原料用果汁以外の清涼飲料水 1. (略) 2. 原水は，飲用適の水でなければならない。</p>	<p>D 各条 ○ 清涼飲料水 1 清涼飲料水の成分規格(略) 2 清涼飲料水の製造基準 (1) 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。以下同じ。)及び原料用果汁以外の清涼飲料水 1. (略) 2. 原水は，飲用適の水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道，同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第3欄に掲げる方法によって行う検査において，同表の第2欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。)でなければならない。(表：省略)</p>

(別紙) 食品衛生法において「飲用適の水」が準用されている規定

<食品、添加物等の規格基準(抜粋)>

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準

- 5 魚介類を生食用に調理する場合は、飲用適の水(第1 食品の部D 各条の項の○ 清涼飲料水の2 清涼飲料水の製造基準の2. に規定するものをいう。)で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

D 各条

○ 清涼飲料水

2 清涼飲料水の製造基準

- (1) ミネラルウォーター類、冷凍果実飲料(果汁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。以下同じ。)及び原料用果汁以外の清涼飲料水
2. 原水は、飲用適の水(水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は次の表の第1欄に掲げる事項につき同表の第3欄に掲げる方法によって行う検査において、同表の第2欄に掲げる基準に適合する水をいう。以下同じ。)でなければならない。
- 4 コップ販売式自動販売機及び運搬器具又は容器包装に充てんされた原液を用いて自動的に清涼飲料水の調理を行う器具(以下「清涼飲料水全自動調理機」という。)により調理される清涼飲料水の調理基準
- (1)・・・。また、調理に用いる水は、飲用適の水でなければならない。

○ 氷雪

2 氷雪の製造基準

氷雪の製造に使用する原水は、飲用適の水でなければならない。

○ 氷菓

2 氷菓の製造基準及び保存基準

- (1) 氷菓の原水は、飲用適の水でなければならない。
- (3) 氷結管から氷菓を抜きとる場合に、その外部を加温するために使用する水は、飲用適の流水でなければならない。

○ 食鳥卵

2 食鳥卵(鶏の液卵に限る。)の製造基準

(2) 個別基準

1. 殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

2. 未殺菌液卵

d 原料卵を洗浄する場合は、汚卵と区別して、割卵の直前に飲用適の流水で行わなければならない。

○ 食肉製品

2 食肉製品の製造基準

(1) 一般基準

2. 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(2) 個別基準

2. 非加熱食肉製品

a ④ ロ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

⑤ ロ 塩漬けした食肉の表面を洗浄する場合には、飲用適の冷水を用いて、換水しながら行わなければならない。

b ⑤ 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

3. 特定加熱食肉製品

e 塩漬けした食肉の塩抜きを行う場合には、5℃以下の飲用適の水を用いて、換水しながら行わなければならない。

h . . .

なお、冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

4. 加熱食肉製品

b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

○ 鯨肉製品

2 鯨肉製品の製造基準

(2) 製造に使用する冷凍原料鯨肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

(7) 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行わなければならない。

- 魚肉ねり製品
 - 2 魚肉ねり製品の製造基準
 - (9) 加熱殺菌後の放冷は、衛生的な場所において十分に行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素 1.0ppm 以上を含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。

- ゆでだこ
 - 2 ゆでだこの加工基準
 - (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
 - (3) たこは、ゆでた後、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。

- ゆでがに
 - 2 ゆでがにの加工基準
 - (2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
 - (4) 加熱後は、速やかに飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分冷却しなければならない。・・・。

- 生食用鮮魚介類
 - 2 生食用鮮魚介類の加工基準
 - (1) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
 - (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
 - (4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

- 生食用かき
 - 2 生食用かきの加工基準
 - (5) むき身作業に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。
 - (8) むき身は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分洗浄しなければならない。

○ 豆腐

1 豆腐の製造基準

(8) 豆腐を製造する場合に使用する水は、飲用適の水でなければならない。

2 豆腐の保存基準

(1) 豆腐は、冷蔵するか、又は十分に洗浄し、かつ、殺菌した水槽内において、飲用適の冷水で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。・・・。

○ 冷凍食品

2 冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類に限る。）の加工基準

(2) 加工に使用する水は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を使用しなければならない。

(3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水を用い、かつ、十分に換水しながら行わなければならない。

(4) 原料用鮮魚介類は、飲用適の水、殺菌した海水又は飲用適の水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。

○ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準

(7) 加圧加熱殺菌後の冷却に水を用いるときは、飲用適の流水で行うか、又は遊離残留塩素を1.0ppm以上含む水で絶えず換水をしながらか行わなければならない。

第2 添加物

E 製造基準

添加物一般

2.・・・、添加物の製剤は、・・・及び食品（いずれも法第7条第1項に基づき規格が定められているものにあつては、その規格に合うもの、及び水にあつては飲用適の水に限る。）以外のものを用いて製造してはならない。

第5 洗浄剤

B 洗浄剤の使用基準

3 野菜もしくは果実または飲食器は、洗浄剤を使用して洗浄した後飲用適の水ですすがなければならない。・・・。

<乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（抜粋）>

別表

二 乳等の成分規格並びに製造、調理及び保存の方法の基準

(三) 乳製品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(6) アイスクリーム

2 製造の方法の基準

a アイスクリームの原水は、飲用適の水であること。

c 氷結管からアイスクリームを抜きとる場合に、その外部を温めるため使用する水は、飲用適の流水であること。

(7) アイスミルク

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(8) ラクトアイス

2 製造の方法の基準

アイスクリームの例によること。

(23) 発酵乳

2 製造の方法の基準

a 発酵乳の原水は、飲用適の水であること。

(24) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）

2 製造の方法の基準

a 乳酸菌飲料の原液の製造に使用する原水は、飲用適の水であること。

(四) 乳等を主要原料とする食品の成分規格並びに製造及び保存の方法の基準

(1) 乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%未満のもの）

2 製造の方法の基準

乳酸菌飲料（無脂乳固形分 3.0%以上のもの）の例によること。

ミネラルウォーター類の原水基準の取扱いについて（案）

1. 経緯及び現状

ミネラルウォーター類については、食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）において、「水のみを原料とする清涼飲料水」として定義され、清涼飲料水としての成分規格（性状 2 項目、微生物 3 項目*¹、化学物質 4 項目*²）に加え、製造基準としての原水基準（微生物 2 項目、化学物質 16 項目）が設定されている。

しかしながら、一般的にミネラルウォーター類は、その製造において殺菌又は除菌以外の処理を行わないものがほとんどであり、また、一部の清涼飲料水には、原水にミネラルウォーター類が使用されているものもある。また、コーデックス委員会においては、ナチュラルミネラルウォーター（鉱水のみを原材料とする水）やボトルドウォーター（水道水等を原材料とする水）について製品としての規格設定が行われており、成分規格と原水基準の双方による現行の規制は、必ずしも実態に即していないものと考えられる。

なお、現行のミネラルウォーター類の原水基準は、平成 6 年 12 月にコーデックス委員会のヨーロッパ地域食品規格に準拠して見直しが行われ、その際に、原水の汚染防止を目的として、通知により以下のとおり泉源の衛生管理に関する指標が示されている（平成 6 年 12 月 26 日付け衛食第 214 号）。

「原水は、汚染を防止するため、泉源地及び採水地点の環境保全を含め、その衛生確保には十分配慮するよう必要に応じ指導されたい。環境汚染の指標として、界面活性剤、フェノール類、農薬、PCB 類、鉱油、多環芳香族炭化水素が挙げられる。これらが検出された場合には、汚染の原因を解明し、検出されないもののみをミネラルウォーター類の原水として使用するよう指導されたい。」

*1：うち 2 項目については未殺菌・未除菌のミネラルウォーター類が対象

*2：農薬についてはポジティブリスト制度による規制

2. 対処方針

- (1) ミネラルウォーター類の原水基準を廃止し、成分規格に統一する。なお、成分規格は、暫定的に現行のミネラルウォーター類の原水基準を準用することとする。
- (2) 清涼飲料水の原水基準に、「飲用適の水」に加えて「ミネラルウォーター類」を規定するとともに、原水とは「清涼飲料水の製造時に用いる原料水」をいい、地下水等の泉源を指すものではないことを明確化する。
- (3) 通知による泉源の衛生管理指標の適用を、清涼飲料水の原水全般に拡大する。

<参考>ミネラルウォーター類の成分規格案（農薬を除く）（単位：mg/l）

項目	新成分規格	現行原水基準	現行成分規格
混濁*1	認めない	—	認めない
沈殿物*1	認めない	—	認めない
一般細菌*2	100 以下	100 以下	—
大腸菌群	不検出	不検出	不検出
腸球菌*3	不検出	—	不検出
緑膿菌*3	不検出	—	不検出
カドミウム	0.01/不検出	0.01	不検出
水銀	0.0005	0.0005	—
セレン	0.01	0.01	—
鉛	0.1/不検出	0.1	不検出
バリウム	1	1	—
ヒ素	0.05/不検出	0.05	不検出
六価クロム	0.05	0.05	—
シアン	0.01	0.01	—
硝酸性窒素及び 亜硝酸性窒素	10	10	—
フッ素	2	2	—
ホウ素	30 (ホウ酸)	30 (ホウ酸)	—
亜鉛	5	5	—
銅	1	1	—
マンガン	2	2	—
有機物等	12 (過マンガン酸カリウム消費量)	12 (過マンガン酸カリウム消費量)	—
硫化物	0.05 (硫化水素)	0.05 (硫化水素)	—
スズ	150 (ppm)	—	150 (ppm)

*1：原材料として用いられる植物若しくは動物の組織成分、着香若しくは着色の目的に使用される添加物又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微生物（製品の原材料に混入することがやむを得ないものに限る。）に起因するものを除く。

*2：1ml の検水で形成される集落数。

*3：容器包装内の二酸化炭素圧力が 20℃で 98kPa 未満であって、かつ、殺菌又は除菌を行わないものに限る。

清涼飲料水の規格基準と残留農薬等の ポジティブリスト制度との整合について（案）

1. 経緯及び現状

平成 15 年の食品衛生法改正に基づき、食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品（農薬等）について、一定の量を超えて農薬等が残留する食品の販売等を原則禁止する制度（以下「ポジティブリスト制度」という。）が、平成 18 年 5 月 29 日から施行された。

ポジティブリスト制度はすべての食品を対象としており、現在、清涼飲料水については以下①～④の規格基準が設定されているほか、⑤のとおり運用されている。

- ① 清涼飲料水を含むすべての食品に対して、毒性（発がん性等）の観点から 19 農薬等について「不検出」基準を設定
- ② ミネラルウォーター類に対して、WHO 飲料水水質ガイドラインに基づき、33 農薬について基準値を設定
- ③ 一部の清涼飲料水に対して、コーデックス規格の加工食品の分類に基づき、1～3 農薬について基準値を設定
- ④ ①～③以外の農薬等については、一律基準（0.01ppm）を適用
- ⑤ 清涼飲料水の原水については、ポジティブリスト制度の規制対象から除外

なお、⑤の運用については、清涼飲料水の原水が食品衛生法以外の法規制を受ける場合があること等から、清涼飲料水の規格基準の改正を検討する際に整理されることを前提に、従前の取扱いを継続しているものである。

一方、清涼飲料水中の農薬については、別途、平成 15 年 7 月 1 日付けで食品安全委員会に農薬 93 項目の食品健康影響評価を依頼し、現在までに 11 項目の評価結果を受理している（別紙参照）。

2. 対処方針

- (1) 清涼飲料水の残留農薬に係る規制については、引き続き、ポジティブリスト制度に基づき設定された規格基準によることとする。
- (2) 清涼飲料水の原水の残留農薬に係る規制については、原水として使用する水が遵守すべき法規制に従うこととする。
- (3) 食品安全委員会に対して清涼飲料水の規格基準の改正に係る食品健康影響評価を依頼した農薬 93 項目については、評価依頼内容の見直しを行う。

(別紙) 清涼飲料水の規格基準改正に係る食品健康影響評価を依頼した農薬

評価結果	項目	ミネラルウォーター類 残留基準(ppm)
	1,2-ジブプロモ-3-クロプロパノール	0.001
	1,2-ジブプロモエタン	0.0004
	1,2-ジクロプロパノール	0.04
	1,3-ジクロプロパノール(D-D)	0.02
	2,4-D	0.03
	2,4-DB	0.09
	2,4,5-T	不検出
	DDT 及び代謝物	0.001
	EPN	
	MCPA	0.002
	アシュラム	
	アセフェート	
○	アジキシストロピン	
	アトラジン	0.002
	アラクロール	0.02
	アルジカルブ	0.01
	アルトリン/テイルトリン	0.00003
	イソフェホス	
○	イソプロカルブ(MIPC)	
	イソプロロン	0.009
	イプロジオン	
	イノキサジン酢酸塩	
	エスプロカルブ	
	エチイフェホス(EDDP)	
	エトフェンプロックス	
	エントスルファン	
	エントリン	0.0006
○	カフェエストロール	
	カルバリル(NAC)	
○	カルブロバミド	
	カルボフラン	0.007
	キャプタン	
	グリホサート	
	クロルピリン	0.0002
○	クロルピリホス	0.03
	クロタロニル(TPN)	
	クロトルロン	0.03
	シアナジン	0.0006
	ジクロン(DCMU)	
	ジクロルボス(DDVP)	
	ジクロプロロップ	0.1
	ジクワット	
	ジメトエート	0.006
	シメトリン	
	シマジン(CAT)	0.002
	タイアジン	
○	タイムロン	

評価結果	項目	ミネラルウォーター類 残留基準(ppm)
	ダラホソ	
	チウラム	
	チオンカルブ	
	チオファネートメチル	
	テニクロール	
	テルブチラジン	0.007
	トリクロピル	
	トリクロホスメチル	
	トリクロホソ(DEP)	
	トリシクラール	
	トリフルラリン	0.02
○	ハロスルフロメチル	
	ピフェノックス	
	ピリプチカルブ	
○	ピリプロキシフェン	0.3
	フェントロチオン(MEP)	
	フェノプロップ	0.009
	フェンチオン(MPP)	
	フェントエート(PAP)	
	ブタミホス	
○	ブプロフェジン	
	フラザスルフロ	
○	フルトラニル	
	ブレチラクロール	
	ブロシミドン	
	ブロピコナゾール	
	ブロピサミド	
	ヘキサクロロベンゼン	
	ベノミル	
	ベンシクロ	
	ベンスルフロメチル	
	ベンタクロロフェノール	0.009
	ベンタジン	
	ペンテイメタリン	0.02
	ホセチル	
	マラソン(マラチオン)	
	メロプロップ(MCPP)	0.01
	メソミル	
	メタラキシル	
	メチダチオン(DMTP)	
	メトキシクロ	0.02
	メトラクロ	0.01
○	メフェナセト	
	メプロニル	
	モリネート	0.006
	リンデン	0.002

* 残留基準値はWHO飲料水水質ガイドラインに準拠

清涼飲料水の規格基準の概要図

【泉源】	【原水基準】	【成分規格】	現行規制
衛生管理指標(通知) ミネラルウォーター類	<ul style="list-style-type: none"> 水道水(50) or その他(18) 農薬ポジティブリスト適用除外 (水道水質基準に農薬管理目標値あり)	<ul style="list-style-type: none"> 性状(2) 微生物(1+2*) 化学物質(4) *未殺菌(除菌)のみ + 農薬等(ポジティブリスト) 	<ul style="list-style-type: none"> 基準値(33)* 不検出(19) 一律基準 *基準値はWHO飲料水水質ガイドライン準拠(原水への遡及なし)
—	<ul style="list-style-type: none"> 水道水(50) or その他(26) 農薬ポジティブリスト適用除外 (水道水質基準に農薬管理目標値あり)	<ul style="list-style-type: none"> 性状(2) 微生物(1) 化学物質(4) カビ毒(1)* *りんごジュースのみ + 農薬等(ポジティブリスト) 	<ul style="list-style-type: none"> 基準値* 不検出(19) 一律基準 *一部ジュースの個別規格あり(その他は原料農産物への遡及あり、原水への遡及なし)



【泉源】	【原水基準】	【成分規格】	改正後のイメージ	
衛生管理指標(通知)	ミネラルウォーター類	(設定せず)	<ul style="list-style-type: none"> 性状(2) 微生物(1+2*+1**) 化学物質(4+13**) *未殺菌(除菌)のみ **現行原水基準を準用 + 農薬等(ポジティブリスト) 	<ul style="list-style-type: none"> 基準値(33)* 不検出(19) 一律基準 *基準値はWHO飲料水水質ガイドラインに準拠(原水への遡及なし)
	その他清涼飲料水	<ul style="list-style-type: none"> 水道水(50) or その他(26) or ミネラルウォーター類(23) 農薬ポジティブリスト適用除外 (水道水質基準に農薬管理目標値あり、ミネラルウォーター類に農薬等基準値あり)	<ul style="list-style-type: none"> 性状(2) 微生物(1) 化学物質(4) カビ毒(1)* *りんごジュースのみ + 農薬等(ポジティブリスト) 	<ul style="list-style-type: none"> 基準値* 不検出(19) 一律基準 *一部ジュースの個別規格あり(その他は原料農産物への遡及あり、原水への遡及なし)

飲料水等に係る汚染物質等基準値の比較(残留農薬を除く)

(単位 mg/L)

評価 依頼	項目	区分	水道法		食品衛生法				CODEX ナチュラルミネラル ウォーター規格	WHO 飲料水ガイド ライン(第3版)	備考	
			水道水		ミネラルウォーター類		清涼飲料水					
			水質基準	水質管理目標	原水基準	成分規格	原水基準	成分規格				
◎	鉛	無機物	0.01		0.01	不検出		0.01	不検出	0.003	0.003	
○	水銀	無機物	0.0005		0.0005			0.0005		0.001	0.006	総水銀
○	セレン	無機物	0.01		0.01			0.01		0.01	0.01	
○	鉛	無機物	0.01		0.05	不検出		0.1	不検出	0.01	0.01	
○	ヒ素	無機物	0.01		0.05	不検出		0.05	不検出	0.01(総ヒ素)	0.01	
○	六価クロム	無機物	0.05		0.05			0.05		0.05(総クロム)	0.05	総クロム
○	シアン	無機物	0.01		0.01			0.01		0.07	0.07	
○	硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素	無機物	10		10			10		硝酸:50 亜硝酸:0.02	硝酸:50 亜硝酸:3(慢性0.2)	(急性)
○	フッ素	無機物	0.8		2			0.8		表示規制有り	1.5	
○	ホウ素	無機物	1.0		30(ホウ酸)					5	0.5	
◎	四塩化炭素	有機物	0.002								0.004	
◎	1,4-ジオキサン	有機物	0.05								0.05	
◎	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	有機物	0.04								0.05	和(シス+トランス)
◎	ジクロロメタン	有機物	0.02								0.02	
◎	テトラクロロエチレン	有機物	0.01								0.04	
◎	トリクロロエチレン	有機物	0.03								0.02	
◎	ベンゼン	有機物	0.01								0.01	
◎	塩素酸	消毒剤	0.6								0.7	
○	クロロ酢酸	消毒副生成物	0.02								0.02	
○	クロロホルム	消毒副生成物	0.06								0.3	
○	ジクロロ酢酸	消毒副生成物	0.04								0.05	
○	ジフロクロロメタン	消毒副生成物	0.1								0.1	
◎	臭素酸	消毒副生成物	0.01								0.01	
○	総トリハロメタン	消毒副生成物	0.1									
○	トリクロロ酢酸	消毒副生成物	0.2								0.2	
○	ブロモクロロメタン	消毒副生成物	0.03								0.06	
○	ブromoホルム	消毒副生成物	0.09								0.1	
◎	ホルムアルデヒド	消毒副生成物	0.08								-	
	亜鉛	無機物	1.0		5			1				
	アルミニウム	無機物	0.2	0.1								
	鉄	無機物	0.3					0.3				
◎	銅	無機物	1.0		1			1.0		1	2	
	ナトリウム	無機物	200									
○	マンガン	無機物	0.05	0.01	2			0.3		0.4	0.4	
	塩素イオン	無機物	200					200				
	カルシウム・マグネシウム等(硬度)	無機物	300	10以上100以下				300				
	蒸発残留物	無機物	500	30以上200以下				500				
	陰イオン界面活性剤	有機物	0.2					0.5				
	シエスミン	有機物	0.00001									
	2-メチルイソボルネオール	有機物	0.00001									
	非イオン界面活性剤	有機物	0.02									
	フェノール類	有機物	0.005					0.005				
	有機物(TOC)	有機物	3									
	pH値	性状	5.8以上8.6以下	7.5程度				5.8以上8.6以下				
	味	性状	異常でないこと					異常でないこと				
	臭気	性状	異常でないこと					異常でないこと				
	色度	性状	5度以下					5度以下				
	濁度	性状	2度以下	1度以下				2度以下				
○	アンチモン	無機物	0.015							0.005	0.02	
○	ウラン	無機物	0.002								0.015	
○	ニッケル	無機物	0.01							0.02	0.07	
○	亜硝酸態窒素	無機物	0.05							0.02	亜硝酸:3(慢性0.2)	
◎	1,2-ジクロロエタン	有機物	0.004								0.03	
◎	1,1,2-トリクロロエタン	有機物	0.006								-	
◎	トルエン	有機物	0.2								0.7	
○	フタル酸ジ-2-エチルヘキシル	有機物	0.1								0.008	
◎	亜塩素酸	消毒剤	0.6								0.7	
◎	二酸化塩素	消毒剤	0.6								-	
◎	ジクロロアセトニトリル	消毒副生成物	0.01								0.02	
◎	抱水コロイド	消毒副生成物	0.02								-	
◎	残留塩素	消毒剤	1								5	
	遊離炭酸	有機物	20									
◎	1,1,1-トリクロロエタン	有機物	0.3								-	
◎	メチルセブチルエーテル	有機物	0.02								-	
	有機物等(KMnO ₄)	有機物	3	12				10				
	臭気強度(TON)	性状	3以下									
	腐食性(ランゲリア指数)	性状	-1以上極力0									
	従属栄養細菌	微生物	2,000 CFU/ml									
◎	1,1-ジクロロエチレン	有機物	0.1								-	
	混濁	性状										原材料等に由来するものを除く
	沈殿物	性状										原材料等に由来するものを除く
	スズ	無機物										
	一般細菌	微生物	100 CFU/ml		100 CFU/ml			100 CFU/ml		不検出(病原性微生物)		
	大腸菌群	微生物	不検出(大腸菌)		不検出			不検出		不検出	不検出	
	腸球菌	微生物								不検出		未殺菌・未除菌のもの
	緑膿菌	微生物								不検出		未殺菌・未除菌のもの
	有機リン	有機物						0.1				
○	バリウム	無機物			1					0.7	0.7	
	硫化物(H ₂ S)	無機物			0.05							

◎ 食品安全委員会から評価結果を受理した項目